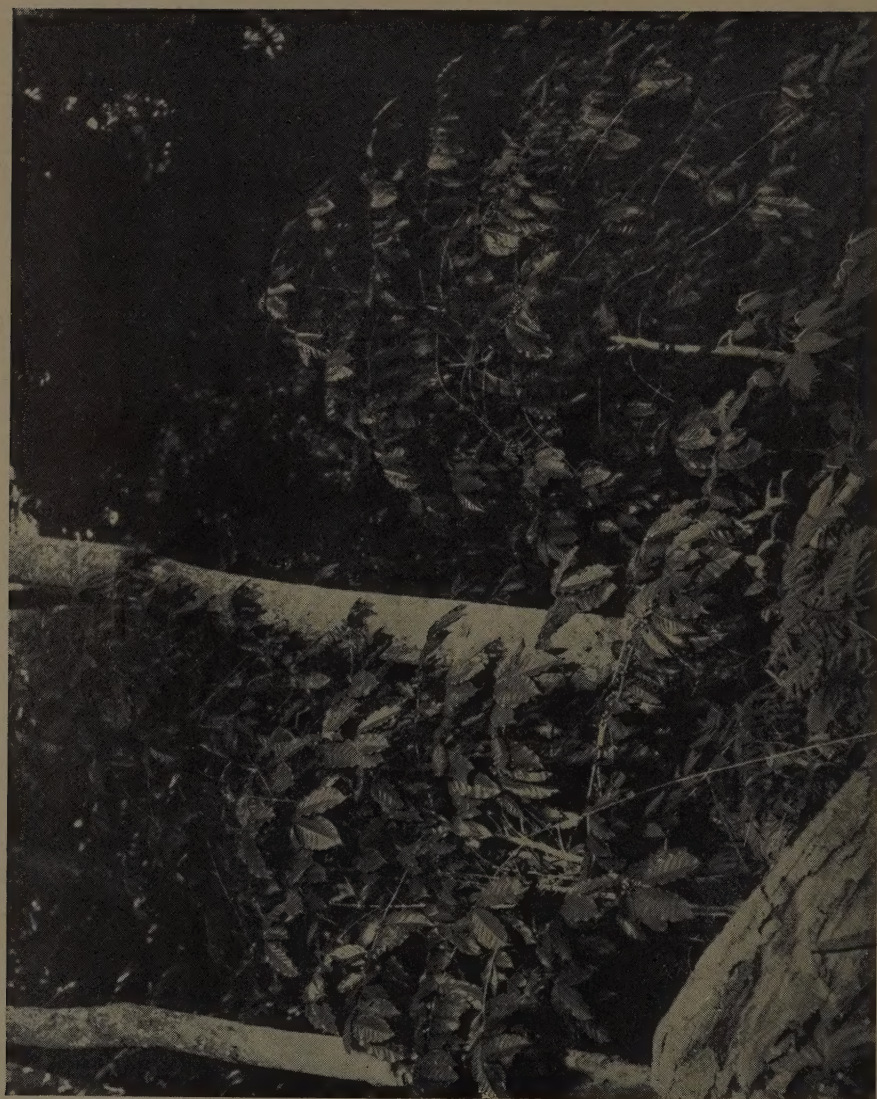
BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXIX • MARÇO DE 1954 • N.º 325

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA
Sede: Largo da Misericórdia, 24

Ano XXIX	MARÇO DE 1954	Número 325

Sumário

NOSSA CAPA: Nas matas circunjacentes à Capital Federal (Mendanha, Tijuca, Silvestre) existem, até hoje, cafeeiros provenientes daqueles que foram ali plantados há mais de dois séculos, e que irradiaram para as regiões e Estados vizinhos. Também o clichê da contra-capa se refere ao mesmo assunto. (Veja-se artigo à página 42).

Colaboração

SECAGEM RACIONAL DO CAFÉ

Engenheiros Agrônomos
MANOEL DE BARROS FERRAZ
e ARY DE ARRUDA VEIGA

Apresentamos hoje aos nossos leitores o relatório completo feito pelos engenheiros agrônomos Manuel de Barros Ferraz e Ary de Arruda Veiga, da Secção de Tecnologia Agrícola do Instituto Agronômico de Campinas, em tôrno de experiências referentes à secagem racional do café desenvolvidas na referida Secção e cuja importância econômica é notória, como ainda recentemente foi reconhecido por várias Associações Rurais do interior, entre as quais a de Ribeirão Preto. Preconizou-se mesmo a conveniência de uma campanha intensa de produção de cafés finos, visando à reconquista do mercado cafeeiro. Os autores do trabalho seguinte vêm realizando experiências há quatro anos e concluiram que a temperatura empregada na secagem do café influi na aparência e principalmente na qualidade da bebida. Tais estudos foram recentemente completados pelo sr. Manuel de Barros Ferraz em estágio que realizou nos Estados Unidos.

INTRODUÇÃO

O problema da secagem de café surgiu na mesma época em que se iniciou sua exploração econômica.

Entretanto, apesar do progresso alcançado, na melhoria dos métodos de secagem do café, não se conseguiu ainda atingir a eficiência necessária para obtenção de bebidas requeridas pelo comércio consumidor. A ineficiência dos processos escolhidos forçou mesmo os interessados ao retôrno ao processo primitivo (1), que, infelizmente, tem sido uma permanente fonte de dificuldades para o objetivo desejado, qual seja a obtenção de bebidas altamente reputadas pelos consumidores. Diversas tentativas de secagem artificial do café já foram realizadas nos últimos anos em São Paulo. Em 1927-28, houve uma louvável iniciativa de caráter industrial que marcou época. O êxito dêsse empreendimento foi, porém, relativamente efêmero, pois não se considerou fundamental, como seria aconselhável, o aprimoramento ou, melhor, a valorização do café através da secagem racional. Atribuiu-se demasiada importância ao custo da secagem e relegou-se, para segundo plano, o problema capital da qualidade do produto. Visou-se, preponderantemente, obter elevados rendimentos térmicos, muitas vêzes com enormes prejuízos para a qualidade do produto.

Por outro lado, sabemos hoje, com relativa segurança, como se depreenderá no decorrer dêste trabalho, que o problema de secagem visando a obtenção de cafés finos é extremamente complexo e, por essa razão, nunca poderia ser resolvido empìricamente ou, melhor, nunca poderia ser solucionado sem um estudo detalhado e sistemático que fôsse esclarecendo, parte por parte, tôdas as facetas do problema. Para se ter uma idéia da complexidade do assúnto, basta mencionar, baseado

na experimentação, que mesmo utilizando o café cereja, porém sem o conhecimento integral dos fatôres básicos para a sua secagem, corremos o risco de produzir um café cuja bebida terá péssimo sabor (fig. 1, gráfico A, curva e, temperatura 50°c).

As observações sôbre as influências prejudiciais exercidas por certos fungos, estudadas sistemàticamente por Krug (2) e Bittencourt (3), representam o início de uma base sólida para esclarecer os efeitos nefastos que podem acarretar êsses contaminantes sôbre as qualidades das bebidas dos cafés produzidos em zonas excessivamente úmidas, ou sob os efeitos de prolongadas chuvas temporãs.

No decorrer de nossas experiências, constatamos, novamente, a ação perniciosa do clima desfavorável, durante a secagem, sôbre a qualidade da bebida do café (fig. 1, gráfico B, curva 1, temperatura 22, 5.°c).

Devemos realçar que procuramos esclarecer com nossos estudos outra face do problema de secagem.Nosso objetivo principal, era conhecer o mecanismo das transformações que ocorrem nos cafés durante suas secagens, alterando suas bebidas de conformidade com as reações bioquímicas, que se processam em virtude da própria constituição química do café. Pelo motivo citado, não nos interessamos, até êste momento, em repetir ou ampliar os estudos já realizados (2, 3) para averiguar os efeitos causados pelos contaminantes externos.

Nossos estudos se basearam no fato de sabermos que existem, nos grãos de café, sejam verdes, cerejas, passas, ou parcialmente sêcos, vários compostos químicos que podem transformar-se durante a operação de secagem, talvez orientados pelas ações catalíticas de inúmeras enzimas (4) intrínsecas também das células da semente do próprio café, enzimas essas que, em nossa opinião, deveriam agir principalmente orientadas pela temperatura empregada durante a secagem.

As diversas variedades ou espécies de café, possívelmente devem possuir, nos seus diferentes estados de maturação, compostos químicos diferentes, e também sua constituição enzimática provàvelmente deve ser característica de cada variedade. Sabemos hoje que, com artifícios especiais, podemos aumentar as percentagens das enzimas existentes (5) no café.

Material e Método

As observações reunidas e apresentadas neste trabalho se referem à qualidade do produto obtido, quando secamos café, cujo estado de maturação seja conhecido, e empregamos durante a secagem temperaturas rigorosamente controladas. Nossas experiências de secagens abrangem cêrca de 400 amostras.

Para evitar alterações nos teores de enzimas, tomamos a precaução, em nossas experiências básicas, de iniciar as secagens logo após a colheita dos frutos, e, pelo mesmo motivo, conduzimos nossas secagens básicas sem interrupção, até que as amostras atingissem pesos constantes.

Em outras experiências planejadas, anotamos rigorosamente o tempo decorrido entre a colheita e o início da secagem e a temperatura registrada durante o armazenamento. Para contrôle do funcionamento dos

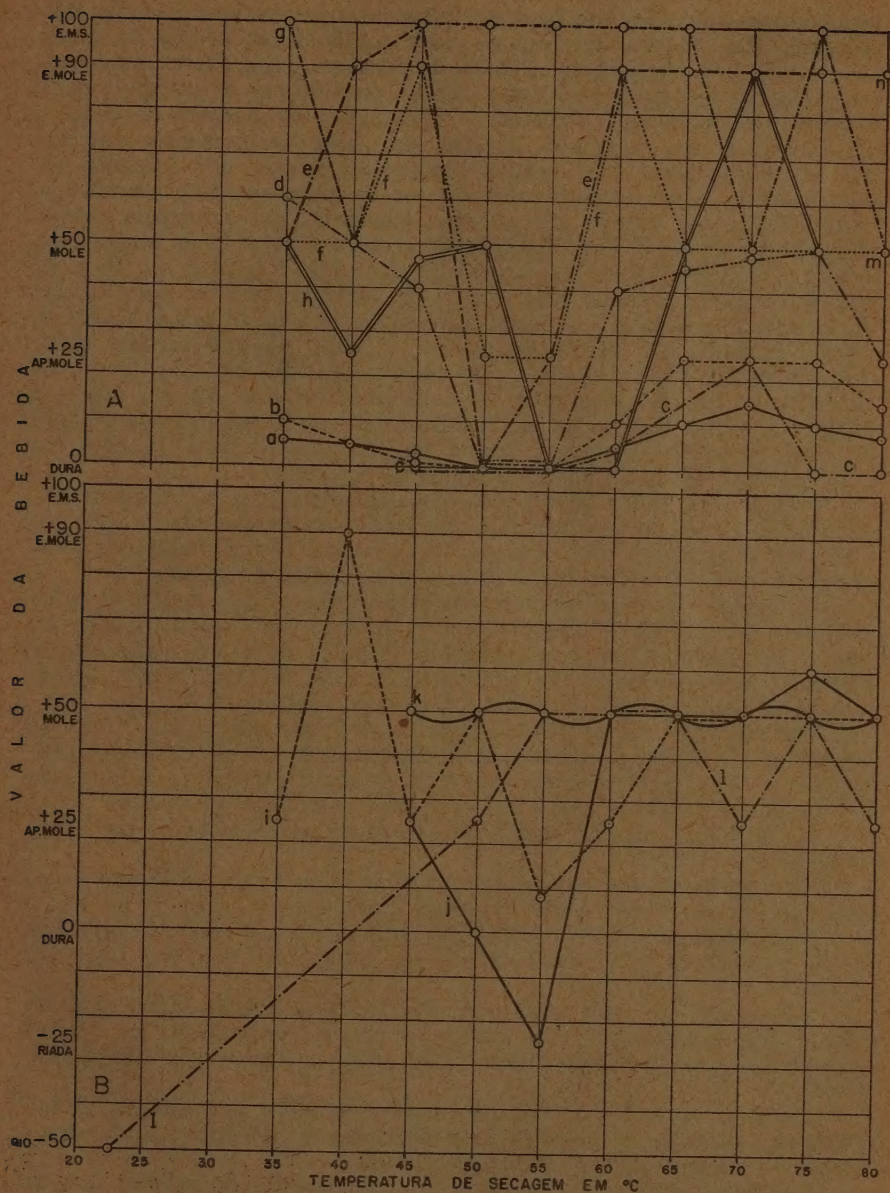



FIGURA 1 — Influência da temperatura empregada na secagem de café orientando a formação de sua bebida, determinada em diversas variedades e em vários graus de maturação do café.

termostatos, anotamos, de hora em hora, as temperaturas efetivas das secagens. Registramos também de hora em hora, as perdas de pesos promovidas pela evaporação. Temos, de cada secagem, as curvas representativas dessas variações. Estas curvas poderão ser de utilidade para orientar, racionalmente, projétos de instalações de secagem do café.

Baseados nos resultados obtidos em nossas experiências anteriores (4), idealizamos um secador capaz de executar dez secagens ao mesmo tempo e em temperaturas diferentes. Este aparêlho permitiu a realização de um estudo comparativo eliminando as principais fontes do êrro experimental. Cada unidade do secador é provida de termostato próprio , regulável para a temperatura desejada. Regulamos o termostato da primeira unidade para 35º C; da segunda unidade, para 40º C; da terceira, para 45º C, e, assim sucessivamente, de 5º em 5º C, até a décima unidade, que permaneceu a 80º C. Cada unidade recebeu idêntica ventilação, que foi medida com anomômetro de precisão. Como nas experiências desejavamos obter tratamentos térmicos exatos, desde o início até o fim das secagens, trabalhamos com a mínima quantidade de café, evitando demasiada queda de temperatura pela evaporação. Cada unidade recebeu sòmente 2 quilos de café úmido.

Procuramos, tanto quanto possível, trabalhar com amostras homogêneas, de variedades conhecidas, que foram fornecidas pela Secção de Café dêste Instituto (1). Outras experiências foram realizadas com amostras fornecidas por cafeicultores interessados no estudo (1).

As amostras foram ìntimamente misturadas poucos instantes antes do início das provas, e divididas em 11 partes. Uma parte foi sêca ao sol, e, as restantes, em nosso secador. O único fator que variamos de maneira pre-estabelecida, foi a temperatura da secagem. Como decorrência da temperatura, variou-se o tempo da secagem.

As amostras sêcas foram beneficiadas no laboratório. Com as amostras beneficiadas, organizamos mostruários representando percentualmente a fiel coloração dos grãos. A figura 2 representa as diversas percentagens de grãos coloridos, com suas autênticas colorações.

As amostras beneficiadas foram torradas e classificadas por especialistas de renome.

Os resultados das classificações das bebidas foram expressos pelos provadores, em têrmos comercialmente utilizados na praça de Santos.

Naturalmente, foram constatadas diferenças nos resultados obtidos pelos provadores, mas essas diferenças eram relativamente insignificantes.

As curvas e e f do gráfico A, da figura 1, nos dão uma idéia do valor dessas diferenças, pois ambas as curvas representam os valores das bebidas das mesmas amostras de cafés provados por dois classificadores.

Estamos convencidos de que nossas secagens controladas permitiram a obtenção de bebidas bem definidas e, portanto, muito mais fáceis de serem avaliadas pelos provadores.

Organizamos, arbitràriamente, uma equivalência de valores para as diferentes expressões comerciais. Para a bebida "dura", demos o valor para a bebida "apenas mole", —l— 25; para a bebida "mole", —l— 50; para a bebida "estritamente mole", —l— 90, para bebida "estritamente

mole suave", —l— 100; para bebida "riada", — 25; e para a bebida "rio", o valor — 50. Utilizando êstes valores arbitrários, organizamos gráficos que realçam satisfatóriamente o valor da bebida, permitindo a observação visual da influência da secagem sôbre a qualidade da bebida do café.

Resultados Obtidos

Com os resultados obtidos pelas classificações das bebidas das amostras de café resultantes destas experiências de secagem em várias temperaturas, e com a equivalência por nós adotada para os valores dessas bebidas, construímos as curvas **a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l** (figura 1), cujas curvas **a, b, c,** e **d** (figura 1, gráfico A) representam os valores das bebidas obtidas pela secagem do café arábica, consistindo de uma mistura de café verde miúdo e verde graúdo; a curva **b** foi obtida pela secagem de café árabica que se encontrava no grau de maturação verde; a curva **c** foi obtida pela secagem da mistura do café bourbon amarelo (B. Roch) com café bourbon vermelho, cujos frutos ainda estavam verdes; a curva **d** representa as bebidas obtidas pela secagem do café bourbon vermelho, consistindo em uma mistura de 90% de cereja a 10% de verde.

A curva **e** representa o valor da bebida produzida pela secagem do café bourbon vermelho consistindo sòmente de cereja provada por Antonio de Almeida Camargo, ao passo que a curva **f** representa o mesmo café bourbon vermelho consistindo sòmente de cereja provado por J. Fabricio Marques e que nos dá uma idéia do pequeno grau de divergência nos laudos de classificação. A curva **g** representa o valor da bebida produzida pela secagem do café maragogipe (Coffea arábica L. variedade **Maragogipe** Hort ex Froehner) consistindo sòmente de cereja e a curva **h** representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café bourbon consistindo sòmente de cerejas e sêcos, em regime de tratamentos térmicos duplos. A curva **i** representa os valores das bebidas produzidas pelo café bourbon consistindo de uma mistura de café cereja e passa; a curva **j** representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café caturra (**Coffea arábica** L. variedade **caturra** KMC), consistindo de uma mistura de cereja e passa; a curva **k** representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café caturra, cujos frutos foram apanhados do chão; a curva **l** representa os valores das bebidas provenientes das secagens do café bourbon consistindo de uma mistura de 76% de cereja, 10% de frutos verdes e 14% de cafés parcialmente sêcos; note-se nesta curva o ponto **l** 22,5, que representa o baixo valor da bebida produzida pela contra-prova que foi sêca em terreiro ladrilhado, localizado em clima desfavorável.

As referidas curvas foram reunidas em quatro gráficos, que se acham representados nas figuras 1 e 2.

Nos gráficos A e B, das figuras 1 e 2, os eixos verticais representam os valores das bebidas, ao passo que os riscos horizontais representam as temperaturas empregadas na secagem.

O gráfico A, da figura 1, contém curvas que mostram as altera-

ções da bebida em função das temperaturas empregadas nas secagens de cafés, cujos graus de maturação não ultrapassam o cereja. Essas curvas representam, de certo modo, a influência da evolução da maturação sôbre a qualidade da bebida do café sêco sôbre contrôle, pois a curva **a"** corresponde às bebidas produzidas pelo café mais verde, e a curva **d**, às bebidas produzidas pela mistura de café verde e cereja, e as curvas **e** e **f** representam as bebidas produzidas por café com graus de maturação mais avançados que os dos cafés das amostras que originaram as curvas **a** e **d**.

As curvas **a**, **b**, **c**, **d** possuem quatro características comuns, que são: 1.º — iniciam indicando valores regulares que decrescem com o aumento da temperatura de secagem; 35.º, 40.º, 45.º C; 2.º) — decaem até atingir o valor zero, e aí permanecem (temperatura de secagem entre 50 e 55º C. 3.º) Sobem novamente até atingir seus máximos valores entre as temperaturas da secagem de: 70 e 75.º C; 4.º) — seus valores baixam novamente influenciados pela temperatura mais elevada: 80.º C.

A curva e, do gráfico A, figura 1, representa a variação dos valores das bebidas produzidas pelo café cereja da variedade bourbon em função da temperatura empregada na secagem. O ponto e 45, da curva e indica que a melhor bebida foi conseguida pela secagem do café cereja, na temperatura de 45.º C, (estritamente mole-suave valor -l- 100), e a **pior bebida** fòi produzida quando efetuamos a secagem a 50.º C ("dura" — "valor zero").

A curva **g**, do gráfico A, da figura 1, representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café cereja da variedade maragogipe. (**Coffea arábica** L. var. **maragogipe** Hort. ex Froehner). Esta curva difere das demais estudadas, pois foi a única curva que obtivemos durante nossos ensaios com cafés cerejas, que não apresentou depressão do valor da bebida correspondentes às temperaturas de secagem entre 50 e 55º C. Só podemos atribuir essa aparente anomalia à composição diferente do café cereja da variedade maragogipe, sob o aspecto químico e, provàvelmente, enzimático.

A instrutiva curva **h** do gráfico A, da figura 1, representa os valores das bebidas produzidas pela secagem do café cereja da variedade bourbon com tratamento térmico duplo. Os pontos h35, h45, etc., representam o valor da bebida dos cafés secos diferentemente, isto é, com tratamento térmicos duplos a saber:

h35 foi sêca inicialmente, por 18 horas, a 35.ºC e finalmente a 80.ºC.
h40 foi sêca inicialmente, por 18 horas, a 40.ºC e finalmente, a 80.ºC.
h45 foi sêca inicialmente, por 18 horas, a 45.ºC e finalmente a 80.ºC.
h50 foi sêca inicialmente, por 18 horas, a 50.ºC e finalmente a 75.ºC.
h55 foi sêca inicialmente, por 18 horas, a 55.ºC e finalmente a 75.ºC.
h60 foi sêca inicialmente, por 3 horas, a 60.ºC e finalmente a 50.ºC.
h65 foi sêca inicialmente, por 3 horas, a 65.ºC e finalmente a 50.ºC.
h70 foi sêca inicialmente, por 3 horas, a 70.ºC e finalmente a 50.ºC.
h75 foi sêca inicialmente, por 3 horas, a 75.ºC e finalmente a 50.º C.

Discussão

Pensamos que não será arrôjo tentar explicar os fatos constatados formulando a hipótese de que as transformações das bebidas dos cafés devem ser orientadas preponderantemente pela ação de suas constituições enzimáticas.

Os resultados das experiências representadas na curva h, da figura 1, parecem demonstrar que o valor da bebida de um café é preponderantemente influenciado pela temperatura empregada durante o **início da secagem,** pois o café cereja recém-colhido deve conter o máximo de concentração de reservas que irão ser convertidas, provàvelmente, nas substâncias químicas responsáveis pela formação das bebidas finais. Essa conversão também, provávelmente, se verifica pela ação catalítica das enzimas existentes no próprio café. Como a velocidade de uma reação enzimática pode ser expressa pela forma genérica $\frac{dx}{dt} = k$ (a— x) (6) quanto maior for a concentração de reservas conversíveis existentes num determinado instante (a-x), tanto maior será a conversão por unidade de tempo.

Os dados experimentais representados pela curva h, nos seus pontos h35, h40, h45, h50, h55, h60, h65, h70, h75M, não divergiram dos resultalos teóricos que esperavamos, pois, invariávelmente, o primeiro tratamento térmico encontrando maior quantidade de reservas conversíveis influenciou, preponderantemente, na formação da bebida.

Sabemos que diversos fatôres influem, decisivamente, nas reações enximáticas. Dentre êstes, destacaremos o pH, concentração do oxigênio, de gás carbônico etc. Apesar de conhecermos a importância dêsses fatôres, concentramos nossas atenções apenas sôbre a influência da temperatura.

A temperatura influi nas reações enzimáticas de dois modos principais que, em parte, são antagônicos: a elevação de temperatura acelera a velocidade de reação promovida pelas enzimas e cada enzima pode ser destruída ou desativada quando submetida à ação de temperaturas superiores à sua resistência (7).

Conjugando as duas influências principais acima citadas das temperaturas sôbre as enzimas, pode-se admitir que cada enzima deverá promover maior conversão na temperatura mais elevada que possa suportar, sem sofrer desativação (7).

Existindo várias enzimas num determinado sistema, para cada temperatura deverão predominar as conversões de uma determinada enzima, pois se pode supor que essa mesma temperatura seja suficiente para desativar as enzimas que não suportem tais temperaturas. Com suas desativações, cessarão suas conversões e predominarão as conversões das enzimas que não se desativaram e, dentre estas, lògicamente, predominarão as conversões das enzimas mais ativas, que muito provàvelmente terão suas temperaturas de desativação próximas da temperatura em que se acha o sistema nesse dado momento.

Os pontos e35, e40, e45, e50, e55, e60, e65, e70, e75 da curva e, do gráfico A, da figura 1, demonstram que, para cada temperatura em-

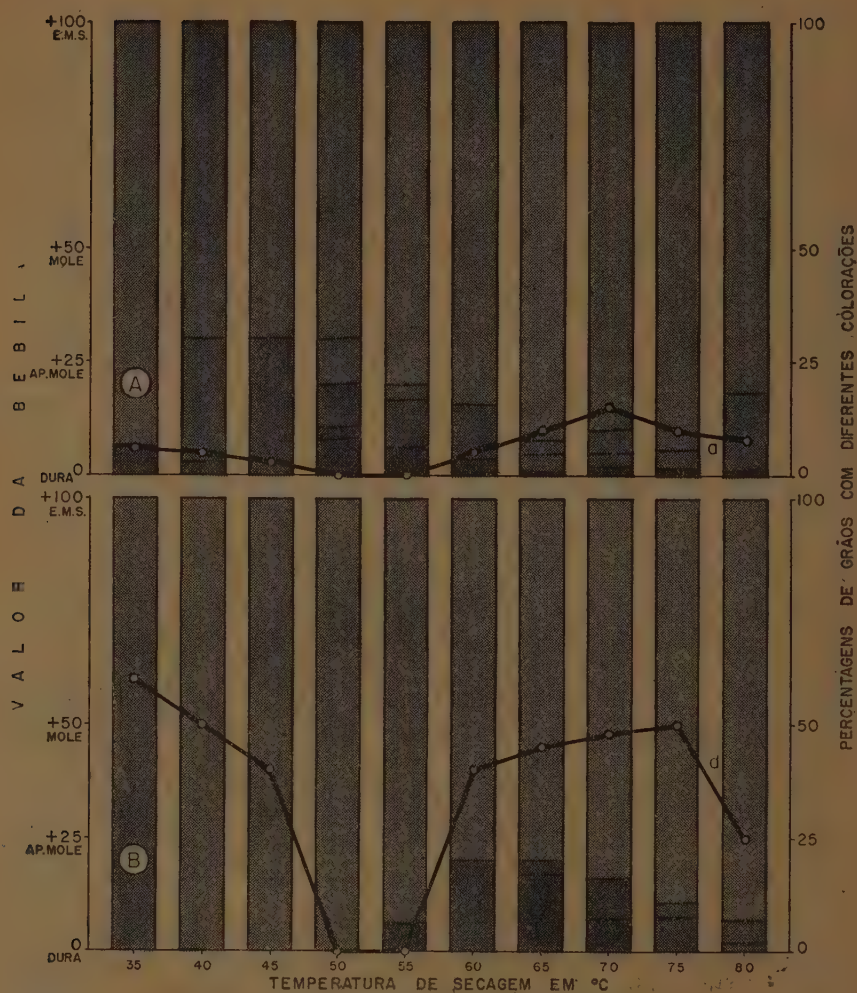



FIGURA 2 — Influência da temperatura empregada na secagem de café orientando a formação de sua bebida e a tonalidade de sua coloração, determinada em café verde e em mistura de café verde mais cereja.

pregada na secagem do café cereja da variedade bourbon, houve predominância significativa de determinadas reações, possìvelmente enzimáticas, alterando suas bebidas. Em outras experiências que realizamos, não mencionadas neste trabalho, verificamos ser muito fácil, em laboratórios, a reprodução da curva acima citada. Este fato reforça as provas favoráveis à hipótese da influência preponderante das reações enzimáticas sôbre a formação das bebidas dos cafés, secos sob controle.

Os pontos e65, e70, e75 da curva **e**, do gráfico A, da figura 1, parecem demonstrar que, provàvelmente as enzimas, altamente ativas a 50.°C, capazes de promover o rebaixamento da bebida para valor zero quando secamos café cereja a 50.°C, podem ser desativadas por temperaturas superiores a 55.°C.

Os pontos h65, h70, h75 da curva **h**, do gráfico A, da figura 1, reforçam nossa hipótese, mostrando que, após a desativação pelo calor de uma determinada enzima, podemos prosseguir a secagem até mesmo na temperatura desaconselhável (50.°C), sem perigo de prejudicar o valor da bebida.

Os pontos **m** e **n**, do gráfico A, da figura 1, confirmam novamente a influência da temperatura e foram obtidos pela secagem de misturas contendo 50% de cafés verdes e 50% de cafés cerejas da variedade bourbon, em regime de tratamento térmico duplo. A amostra "m" sofreu uma secagem por duas horas a 80.°C, e posterior secagem a 50.°C. A amostra "n" sofreu uma secagem inicial por uma hora a 80.°C, e posterior secagem a 50.°C. Convém realçar que o tratamento térmico por uma hora a 80.°C (n) foi suficiente para desativar as reações desfavoráveis que, normalmente, se processariam a 50.°C, produzindo mesmo melhor bebida que a amostra "m". Estas experiências demonstram as possibilidades industriais para o emprêgo de processos térmicos adequados para promover a desativação seletiva, talvez de enzimas prejudiciais.

As curvas **i**, **j**, **k**, do gráfico B, da figura 1, demonstram que os cafés colhidos em estados de maturação mais avançados, já sofreram início de alterações orientados pela temperatura, dada pelo clima dominante na região. Por êsse motivo, parecem responder diferentemente ao tratamento térmico de laboratório, quando, na realidade, êsses cafés sofreram os primeiros tratamentos fora de nosso contrôle, e, portanto, darão bebidas influenciadas também por êsse primeiro tratamento. A curva **k**, do gráfico B, da figura 1, nos demonstra que se o café já sofreu profundo tratamento térmico no campo, em função de temperatura solar, nada responderá ao tratamento térmico secundário que lhe dermos no laboratório.

O ponto **l** 22,5, da curva **l**, do gráfico B1, da figura 1, significa que o café sêco em terreiro localizado em clima úmido, propício ao desenvolvimento de bolores que, em regra geral, são prejudiciais às boas bebidas, pode adquirir o gôsto "rio" com pronunciado cheiro que lembra o do iodofórmio, ao passo que as contra-provas sêcas artificialmente produziram, sem exceção, bebidas muito melhores (ponto **l** 50, **l** 55, **l** 60, **l** 65, **l** 70, **l** 75 e **l** 80.

Como fàcilmente se verifica na figura 2, gráfico A e B, há uma correlação inversa entre a intensidade de coloração adquirida pelo café durante a secagem e o valor de sua bebida, mas ambas as características são decisivamente influenciadas pelas temperaturas empregadas na secagem.

No gráfico A, da figura 2, verifica-se que os valores das bebidas representados pela curva **a**, vão decrescendo até a temperatura de 50.°C e 55.°C, ao passo que as percentagens de grãos pretos ou escuros vão aumentando até atingir a temperatura de 50.°C. Os valores das bebidas

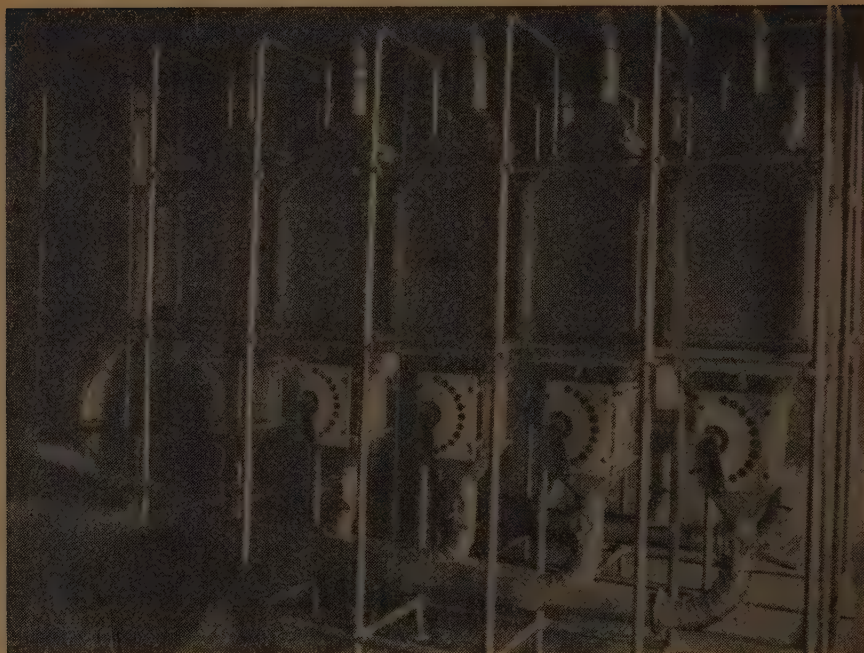



FIG. 4 — SECADOR EXPERIMENTAL — Este é o secador experimental que foi utilizado na realização das pesquisas relacionadas com a secagem de café.

se elevam novamente a partir de 60.ºC, atingindo o máximo a 70.ºC, ao passo que as percentagens de grãos pretos decresceram surgindo outras colorações no seu lugar.

No gráfico B, da figura 2, verifica-se que só na temperatura de 55.ºC começaram a aparecer os grãos pretos (ardidos), coincidindo com o mais baixo valor da bebida que está representada pela curva **d** na temperatura de 55.ºC. com temperaturas superiores a 60.ºC, declinam as percentagens de grãos pretos (ardidos) e os valores das bebidas aumentam novamente até atingir o máximo a 75.ºC para depois cair novamente a 80.ºC figura 2, gráfico B, curva **d**, temperatura 80.ºC. Achamos oportuno apresentar neste trabalho esta figura 2, com seus gráficos A e B, a fim de demonstrar a influência das temperaturas de secagem sôbre a coloração do café, chamando, dêsse modo, atenção no sentido de que êsse fator seja, futuramente, analizado por todos os que se dedicam às pesquisas e problemas de secagem de café.

Conclusões

Os resultados das experiências de secagem de café realizadas, permitem que as seguintes conclusões possam ser tiradas:

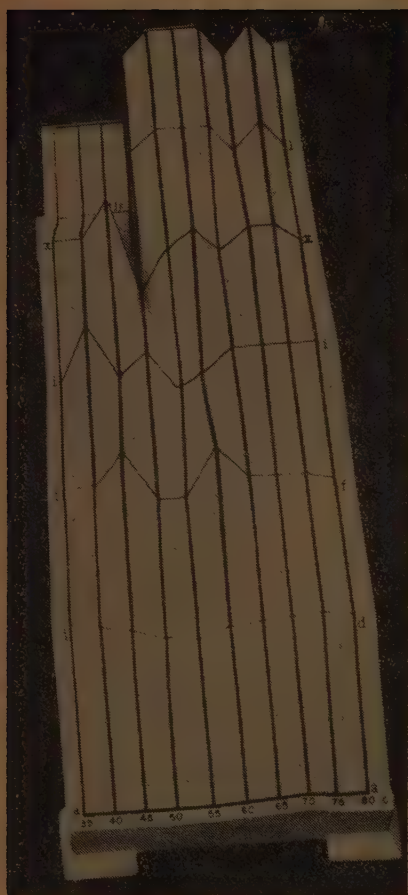



FIGURA 3 — Maquete representativa dos valores das bebidas em função das temperaturas de secagem e dos graus de maturação do café da variedade bourbon vermelho — fotografia da maquete que sintetiza as experiências básicas destes estudos, realizados com café bourbon vermelho e provados por J. Fabrício Marques.

a) as curvas a, b, c, d, e, f, g do gráfico A, da figura 1, demonstram que, quando o café é sêco ràpidamente, tornando improváveis as alterações causadas por contaminações estranhas, os cafés verdes, cafés verdes mais cerejas, ou cafés sòmente cerejas, das variedades aí representadas, dão bebidas cujos valores variam de 0 a 100.

b) as temperaturas empregadas durante a secagem, orientaram a formação da qualidade da bebida.

c) as temperaturas de 50.º e 55.ºC prejudicam as qualidades das bebidas de tôdas as amostras representadas no gráfico A, da figura 1, salvo a qualidade da bebida da amostra de café maragogipe (curva g).

d) o café cereja maragogipe não foi prejudicado pelo emprêgo das temperaturas de 50.º ou 55.ºC e constituiu, nêsse ponto, a única exceção que constatamos até o presente momento (curva g).

e) na secagem racional do café, destinado à produção de bebidas valiosas, devemos empregar para cada fase de maturação e cada variedade, a temperatura ideal.

f) o café cereja recém-colhido representa, indiscutìvelmente, a melhor matéria prima, quando almejamos produzir bebidas altamente valiosas (valor 100 ou estritamente mole-suave).

g) os cafés verdes das variedades estudadas produzem melhores bebidas e adquirem melhor côr quando sêcos a temperaturas mais elevadas: 65.ºC, 70.ºC e 75.ºC.

h) as curvas contidas no gráfico B, da figura 1, indicam que os cafés cujos estados de maturação ultrapassaram a fase de cereja, estão com suas bebidas superficial ou profundamente alteradas, principalmente devido ao primeiro tratamento térmico dado pelo clima dominante da região.

i) mesmo para os cafés representados no gráfico B, da figura 1, devemos evitar as temperaturas prejudiciais às boas bebidas, isto é, devemos evitar as temperaturas de 50.º e 55.ºC.

j) nas regiões de climas desfavoráveis, a secagem excessivamente lenta que se obtém em terreiros, favorece o desenvolvimento de contaminantes indesejáveis que podem prejudicar muito o valor da bebida, valor — 50 "rio" (figura 1, gráf. B, curva I, ponto —l— ou — 22,5). Nessas condições, a secagem mecânica racional se torna insubstituível para a produção de cafés que produzem bebidas valiosas, conforme demonstraram nossa experiências (fig. 1, gráf. B, curva l ponto l 50, l 55 até l 80).

k) os tratamentos térmicos duplos que experimentamos, demonstraram a influência preponderante do primeiro tratamento térmico sôbre as conversões enzimáticas (fig. 1, gráf. A, curva h e a possibilidade de desativação de complexos enzimáticos indesejáveis, com amplas possibilidades industriais (fig. 1 gráfico A, pontos "m" e "n").

l) considerando a relevante importância exercida pela temperatura na orientação das reações, possìvelmente, enzimáticas responsáveis pelo desenvolvimento das bebidas de alta ou baixa qualidade no café, acreditamos que só a secagem racional efetuada por aparelhos adequados, equipados com termostatos de precisão poderão garantir a produção, em larga escala, de cafés finos que satisfaçam realmente às justas exigências dos consumidores.

Resumo

Numerosas séries de ensaios experimentais de secagem de café foram realizadas visando a obtenção de bebidas valiosas. Nas últimas séries de ensaios, empregou-se um tipo especial de secador experimental, dotado de dez câmaras independentes de secagem, de modo a se ter dez temperaturas diferentes e rigorosamente controladas. Com o emprêgo dêsse tipo de secador, conseguiram-se resultados positivos sôbre a influência da temperatura de secagem no contrôle da qualidade da bebida, e que são discutidos no presente trabalho.

Foi demonstrada a importância das reações, provàvelmente enzimáticas, seletivamente orientadas pelas diversas temperaturas ensaiadas e os efeitos causados pelos tratamentos térmicos duplos na desativação seletiva dessas reações (como fatôres influenciativos dos nítidos prejuízos causados ao paladar e à aparência do café.

Concluiu-se que a influência da temperatura de secagem sôbre a bebida do café, está ìntimamente relacionada com os diferentes graus de maturação dos cafés: verdes, cereja, "passa", etc., e também com as diferentes variedades de café: bourbon, maragogipe, caturra, etc.

Literatura Citada

(1) **Springett, L. E.** Em Quality coffee. Van Rees Press, 93-bi. 1935.

(2) **Krug, H. P.** Rev. Inst. de Café, 26: 36-638, 27: 1827-1831 e 1940 e 28: 288-295. 1941.

(3) **Bittencourt, A.** Relatórios int. Instituto Biológico, 1942.

(4) **Ferraz, M. B.** e **Veiga A. A.** Relatório int. Sec. Tecnologia da Div. Exp. e Pesquisas. 1950-1951 (não publicados).

(5) **Herndlhofer, E.** Uma breve orientação sôbre a quantidade de enzimas contidas no cafeeiro. Boletim da Agricultura 346-369. 1938.

(6) **Oppenheimer, C.** Em Grundriss der Physiologie fur Studierende und Arzte, 158-167, I. Teil Biochemie, 5.ª ed. Georg. Thieme, Leipzig. 1925.

(7) **Gzapek T.** Em Biochemie der Pflanzen, 77-108 vol. I, 3.ª ed. Gustab Fisher, Jena. 1922.

PRODUÇÃO INTENSIVA E NÃO EXTENSIVA

J. TESTA

Falar é mais fácil que fazer, não há dúvida. Produzir idéias, no silêncio de um gabinete é, por certo, mais simples que pô-las em prática, sôbre a realidade da terra bruta, ao rigor do sol, dos ventos e das chuvas, lutando contra tôdas as dificuldades e tôdos os inimigos, desde o inseto voraz até a falta de transporte, desde as geadas e os temporais até as limitações da assistência e do financiamento, desde o alto preço das utilidades até as regulamentações e os impecilhos.

Entretanto, as idéias também têm seu mérito, e ninguém poderá negar que qualquer realização, da mais modesta à mais ponderável, teve, antes de ser posta em prática, nascimento num cérebro humano.

Produzir idéias úteis, capazes, eficientes, e saber expô-las com clamento. Mesmo a vulgarização, em fórma compreensível e adequada, de mento. Mesmo a vulgarização, de fórma compreensível e adequada, de idéias que sejam eficientes porém complexas e difíceis, tem seu mérito.

Eis porque o "homem de gabinete", às vezes julgado como fóra da realidade e afastado da prática e da "tarimba", pode emitir conceitos altamente aproveitáveis e tidos em consideração por aquêles que mourejam nos campos e nas fábricas, mesmo porque, ao emití-los, êle não se baseia tão sòmente na teoria mas vale-se também da experimentação, muitas vezes exaustiva.

* * *

Há ainda outro ponto digno de consideração. É que para algumas conclusões mais importantes ou menos conhecidas, e principalmente em relação àquelas sôbre as quais possa haver dúvidas ou resistência, necessário se torna voltar ao assunto, reiterando e insistindo. Ao leitor de um certo nível de cultura, de espírito aberto às modernas conquistas da técnica agronômica, pode parecer sediça a monótona repetição de advertências sôbre as consequências da erosão, da destruição imoderada das florestas, da falta de adubação racional, e outras. A êsses, todavia, caberia refletir que nem tôdos têm a mesma capacidade intelectual. Pode-se mesmo afirmar que, ressalvado um pequeno número de agricultores mais cultos e evoluidos, imensa quantidade há, no Brasil, de homens do campo que nunca ouviram falar, por exemplo, de erosão, e se ouviram, não lhes deram a importância devida ou mesmo qualquer atenção. Pode-se fàcilmente ver, mesmo às portas da capital paulista, numa zona onde se encontram alguns dos mais adiantados agricultores do país, como seja a região compreendida entre Campinas e Jundiaí, numerosas pequenas lavouras de milho plantadas exatamente como não devia ser, isto é, de **morro abaixo,** a favor das enxurradas, e sem defesa, do geito que mais favorece a erosão. Trata-se, possìvelmente, de pequenos

reza e de fórma prática é, por certo, cousa digna de respeito e acata-
Cumpre, pois, insistir. Os que possam ensinar, os que têm em mãos um instrumento de vulgarização, como é o nosso caso, têm o dever de insistir em certos pontos que são vitais para a economia nacional. O Brasil não pode continuar a agir empìricamente em questões que interessam visceralmente à nacionalidade. Nem tôdas essas questões se entendem apenas com o homem do campo. E nem tôdas dizem respeito a pessôas de restrita capacidade intelectual. Muito ao contrário, há problemas de grande relevo, dependentes das altas esferas dirigentes, que ainda não lograram ser devidamente compreendidos, ou, pelo menos, equacionados e resolvidos. E são numerosos: a falta de financiamento adequado (rápido, simples, barato) aos agricultores; a carência de um eficiente sistema de armazenamento e de transportes; a ausência de uma política generalizada, ampla e oportuna, com relação aos preços mínimos dos gêneros agrícolas; e, principalmente, a indispensável supressão do excesso de regulamentações e contrôles, que dificulta, entrava, sufoca a produção, em tôdas as suas fases.

* * *

Deixando, porém, essa esfera administrativa, assunto ao qual voltaremos em devido tempo, desejamos por hoje insistir num tema que vimos já focalizando, e que acreditamos da mais alta importância: a necessidade de alterar as próprias bases da nossa produção agrícola, transformando-a de **extensiva** em **intensiva.** Por outras palavras: é necessário produzir, em **dez** alqueires de terra perfeitamente bem cultivada, a mesma ou maior quantidade de um artigo que antes era produzido em **vinte** alqueires mal plantados, rotineiramente, sem trato adequado, sem combate às pragas, sem sementes selecionadas, sem adubação racional.

Trata-se de um **adensamento da produção,** medida da mais alta importância, com a qual se resolvem, de uma só vez, diversos problemas, entre os quais o da maior facilidade da mão de obra e da maior facilidade de transportes. Mas, isso não é tudo: além desse adensamento sob o ponto de vista da **quantidade,** cabe também insistir sôbre o da **qualidade** e o do **preço,** tão importantes quanto aquêle e também, até certo ponto, dependentes dessa concentração.

E' claro que êsse adensamento não é tão fácil de realizar, na prática. Depende de muita cousa e, principalmente, da fertilidade do solo. Tanto no presente como no passado, as áreas de maior concentração agrária, no mundo, sempre foram as de maior fertilidade, como, entre outras, os vales do Pó, e do Nilo, ou o delta do Ebro. Zonas dêsse tipo podem concentrar grandes populações e grande massa de produção. De outro lado, as regiões menos fecundas ocupam, em grandes áreas, meia dúzia de pessôas e algumas dúzias de rezes ou de plantas.

Muito se tem já falado sôbre o assunto, mas é evidente que, com excepção apenas de uma pequena porcentagem de lavradores mais esclarecidos, a grande maioria continúa no velho processo da **mineração do húmus,** cultivando as terras novas enquanto possuem reservas de matéria orgânica e pouco se incomodando em preservar a fertilidade do solo para o futuro. E isso não é tudo: nessa ânsia pela procura de

terras novas, acontece que nem sempre se abatem as matas necessárias, tão sòmente, pois muitas delas são destruidas a mais do que deveriam ser, ocasionando todos êsses males já muito conhecidos, tais como as alterações do clima, a carência de madeiras e de lenha, a extinção da caça e da pesca.

Êsse é, por sua vez, outro aspecto do problema. O que desejamos aqui focalizar, como dissemos, é sòmente o que se refere ao melhor aproveitamento, a uma intensiva utilização da terra e da propriedade agrícola. Muitas e oportunas recomendações podem ser feitas com êsse objetivo, sendo as principais as seguintes: a) correta escolha da terra e da semente; b) defesa do solo contra a erosão; c) irrigação, se possível; d) produção e incorporação de matéria orgânica ao solo; e) adubação química consociada com a orgânica; f) replanta cuidadosa de tôdas as falhas, tanto nas culturas perenes como ainda, quando viável, nas anuais; g) espaçamento adequado, de acôrdo com as normas técnicas aconselhadas para cada caso; h) mecanização de tôdos os processos culturais que seja possível e conveniente; i) combate, em devido tempo e na devida forma, a tôdas as pragas e moléstias; j) tratos culturais convenientes e oportunos; k) processos de colheita recomendáveis e cuidadosamente aplicados, de modo a obter o máximo de aproveitamento.

Uma lavoura assim tratada exigirá a mesma quantidade de mão de obra que outra mais ampla, pois o maior cuidado, que exige mais empregados, é compensado pela diminuição da área, o que aliás, significa também redução do custo de aquisição. O contrôle é mais fácil e também o transporte. A qualidade pode e deve ser melhor, pois as plantas são melhor tratadas. Tôda a cultura poderá ser mais racionalizada e, consequentemente, mais barata.

Isso quanto à agricultura, pròpriamente dita. Mas, o mesmo se pode afirmar quanto à pecuária. **Dez** alqueires de pasto bem formados e bem tratados, em terra arada e adubada, defendida contra a erosão, com forragens de bôa qualidade e silos para armazenamento durante a sêca, podem alimentar muito maior quantidade de rêses que **vinte** alqueires deficientemente cuidados. O número de empregados será o mesmo, pois, embora haja maior trabalho a realizar, a área a ser cuidada é menor. E, se aos cuidados com a terra e as pastagens se juntarem a seleção de mais finos planteis e melhores processos de tratamento do gado, então as vantagens poderão ser multiplicadas.

A vaidade de possuir muitas centenas de alqueires de terra e muitos milhares de reses ou de cafeeiros, muitas vezes raquíticos, deve ser substituida pelo orgulho de ostentar menores áreas, mas com plantas ou gado de primeira ordem.

Sabemos que as dificuldades, na prática, são muito grandes, às vezes quase invencíveis. Não é tão fácil **fazer** como **escrever.** Mas, se não realizarmos um grande e persistente esforço no sentido de racionalizar nossa agro-pecuária, obtendo **mais, melhor e mais barato, em menor área,** então seremos inapelàvelmente vencidos na concorrência internacional, pois nem sempre será possível uma ajuda aos produtos "gravosos", que só existem por deficiência de meios de produção, de armazenamento, de transporte e de comercialização.

A EVOLUÇÃO DAS MÁQUINAS DE BENEFICIAR CAFÉ NO BRASIL

PROF. DR. HUGO DE ALMEIDA LEME
Catedrático de Mecânica e Máquinas Agrícolas
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz"
Universidade de S. Paulo — Piracicaba

No passado da nossa evolução econômica, o café, pelo seu volume e real valor, constituiu uma das pedras angulares do edifício econômico do Brasil, a ponto de podermos afirmar, não obstante as oscilações verificadas em sua trajetória evolutiva, que a economia nacional, encarada sob diversos aspectos, muito deve ao produto agrícola, que ainda é uma das principais fontes canalizadoras de ouro para os cofres nacionais. Incontestàvelmente, o café mantém-se na linha dos produtos líderes da nossa grandeza econômica e nunca será inoportuna a palavra significativa e feliz de Lyra Castro (1), ou seja, — "quem diz café, diz riqueza brasileira".

Decorre dessa assertiva a necessidade que sempre tivemos de cuidar com carinho do melhoramento dêsse produto, a fim de que possa competir satisfatòriamente com o de outras procedências. Vence nesta luta o produto que reune em si um conjunto de qualidades imprescindíveis, as quais, em resumo, são resultantes da correta execução das operações desde a formação do cafèzal até a colocação do produto no mercado.

Afora o melhoramento do cafeeiro, obtido mediante seleção, adubação, etc., há a considerar como fator preponderante no aperfeiçoamento do produto, a melhoria do Beneficiamento. É fácil compreender como o Beneficiamento influi na obtenção de produto de qualidade superior. Suponhamos um cafèzal que haja sido formado em obediência a todos os requisitos técnicos, ou seja, em terras idealmente situadas que preencham tôdas as condições exigidas pela preciosa Rubiácea, com sementes selecionadas oriundas de inúmeros anos de trabalho genético, e no qual tôdas as operações culturais são realizadas caprichosamente. Enfim, um ótimo cafèzal. Sendo assim, e considerando ainda uma colheita cuidadosa, obter-se-á forçosamente um produto o melhor possível. Entregue-se agora êste café em côco ao Beneficiamento, o qual venha a ser realizado por Máquinas imperfeitas, mal reguladas, que não separem as impurezas, não descasquem, mas quebrem, que tinjam os grãos, em síntese, que maleficiem o produto ao invés de beneficiá-lo. De uma seriação de operações tais, o resultado é indiscutível: produto de péssima cotação, ou seja, anulação de todos os trabalhos anteriores ao Beneficiamento pròpriamente dito.

Não é portanto demais insistir que o bom êxito da cafeicultura não depende tão sòmente do solo, do cafeeiro, do processo de cultura, da

---

(1) Lyra Castro — A trajetória história do café — Pág. 48.

melhor colheita, mas também, em grande parte, do preparo do produto, ou em outras palavras, das Máquinas de Beneficiamento.

Assim sendo, e como não podia deixar de ser, no Brasil, a evolução das máquinas de Beneficiar café foi considerável e rápido, passando por uma sèriação de modificações, desde o primitivo processo manual ao emprêgo das modernas máquinas fabricadas em nosso País.

No estudo do histórico das Máquinas de Beneficiamento pròpriamente dito do café diremos, preliminarmente, que o desenvolvimento dessas máquinas acompanhou o progresso da cafeicultura.

DESCASCAMENTO MANUAL

Inicialmente, nas primitivas e pequenas plantações, o café, após a secagem ao sol, era, no Brasil, descascado manualmente. Para êste fim, colocava-se o produto sôbre uma grande mesa, e aí os escravos dispostos ao redor dessa peça procediam o descascamento. Consistia a operação em manter os grãos entre as palmas das mãos, apertá-los e simultâneamente a êsse ato submetê-los a movimentos de fricção. Observemos que essa operação, ou melhor, o preparo do café por processo manual era realizado pelas mulheres, enquanto que os negros destinavam-se ao trato das culturas (1).

Sendo maior o plantio, não resta a menor dúvida que então o Beneficiamento do café passou a ser realizado no rústico e simples pilão, por meio de varas, ou quando não por piso de animais, processos êsses que passamos a examinar.

PILÃO

O pilão foi um dos utensílios mais generalizados e usuais no Beneficiamento do café em nosso País.

Era constituido por um simples tôco de madeira, grosso, verticalmente disposto, tendo na parte superior uma cavidade ou **bojo** de fundo concavo, de secção circular — diâmetro de 40 a 50 cm e de 60 a 80 cm de profundidade. Para que oferecesse melhor aspecto a peça era entalhada (fig. 1).

Uma haste de madeira resistente, de um metro de comprimento mais ou menos e diâmetro de 10 a 12 cm, pouco mais delgada na parte média, completava o pilão. Esta peça, de medidas variáveis com a compleição do operário, denominava-se **mão de pilão**.

---

(1) Assis Cintra — Origem do maquinário do café — Pág. 1081.

Fig. 1 — Pilão.

Com o conjunto — pilão e mão de pilão — descascava-se o café.
Eis como se realizavam e se sucediam as operações: várias escravas (ou escravos distribuiam-se em grupos de dois ou três em tôrno dos pilões de madeira (1).
Enchiam de café em côco secado convenientemente o bojo do pilão, e então, alçando as pesadas mãos de pilão à altura máxima que lhes permitia o movimento, faziam-nas cair com energia, em conjugação de esforços, sôbre o café. E assim operavam até descascá-lo. Concluida essa operação, passavam a abanar o produto em peneiras de taquara, catando, enfim, os marinheiros, (sementes ou **favas** com pergaminho — **endocarpo**) — e os côcos, que retornavam ao pilão. E a operação se repetia (Fig. 2).

O piloamento do café era trabalho árduo e de pequeno rendimento. Hildebrando de Magalhães assim o comenta:
"A tarefa de beneficiar o produto no pilão, manualmente, era na realidade por demais penosa. Os pretos que nela se empregavam, absorviam sem cessar o pó do café que lhes cobria o rosto, a carapinha, e mesmo o torax em densa camada" (2).

DESCASCAMENTO POR MEIO DE VARAS

Na época em que se usava pilar o café, já estava muito em voga o processo de descascamento por meio de varas (Fig. 2).
Constava do seguinte: O café em côco, secado convenientemente, uma vez no chão do depósito, ou do próprio terreiro socado e varrido, era malhado, ou melhor, **surrado**, pelos escravos, com simples varas de madeira, tal como se faz para descascar o feijão (3). Outro expediente consistia em empregar varas articuladas, **mangual ou cambões** (4), formadas por duas hastes — **mango e pirtigo** — ligadas por meio de tiras de couro. Descascado o café, procedia-se à abanação em grandes peneiras de taquara. As cascas eram assim separadas. A catação dos grãos não descascados, o que se realizava para obter o produto comerciável, completava o beneficiamento.
As desvantagens do processo são palpáveis, sendo suficiente dizer-se que, além de ser rústico, de baixo rendimento e exaurir o laborioso escravo, dava um produto de péssima qualidade.

DESCASCAMENTO POR PISO DE ANIMAIS

Em determinadas propriedades substituia-se o piloamento pelo descascamento por piso de bois (Fig. 3), o qual consistia no seguinte: esparramava-se o café num chão sêco, socado e varrido. Depois, durante os dias insolarados, cinco, oito ou dez bois eram compelidos a passar em idas e vindas nesse local. Com isso, no término do dia o café se apre-

---

(1) Augusto Ramos — Máquinas primitivas de beneficiar café — Pág. 76.
(2) Hildebrando de Magalhães — História do café — Pág. 117.
(3) Pe. João J. Ferreira de Aguiar — Pequena memória sôbre a plantação, cultura e colheita do café — Pág. 15.
(4) Bernardo Sayão de Carvalho — A evolução do beneficiamento — Pág. 152.

Fig. 2 — Descascamento do café pelo pilão e vara. Abanação.

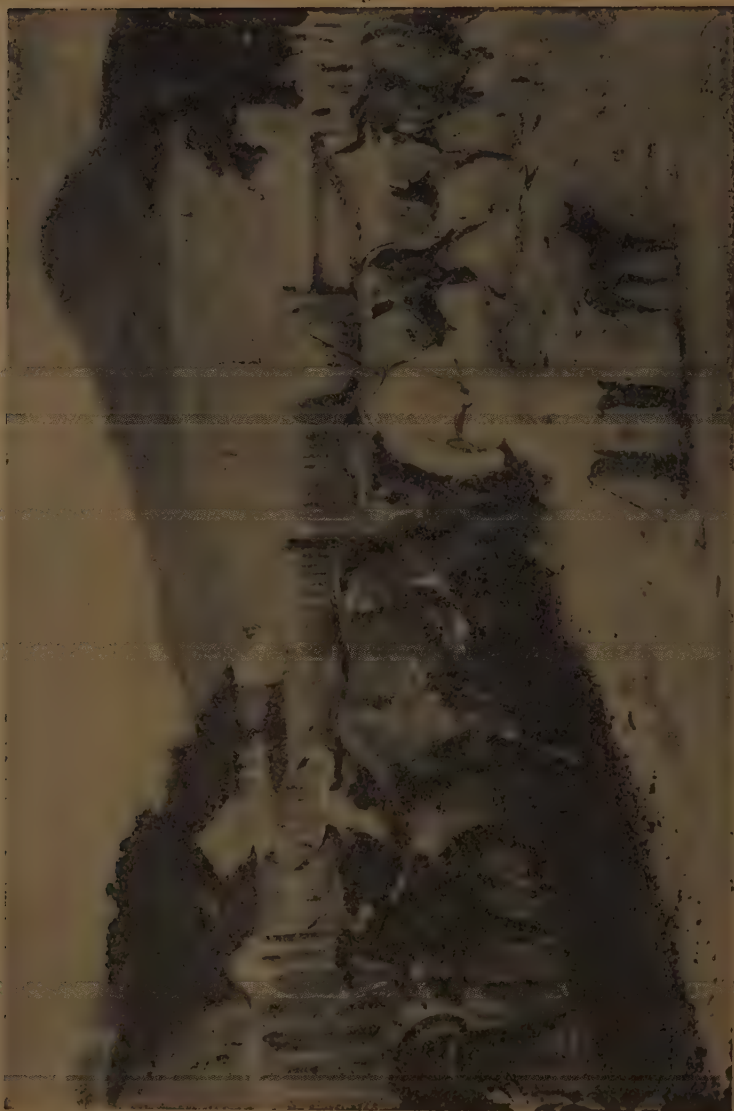



Fig. 3 — Descascamento por Pisa de Bois.

sentava desmembrado em palhas e sementes (1). Retirava-se então, dêsse local, um misto encardido de café e terra, que logo era abanado pelas escravas.

Completada a abanação e em sequência a catação dos marinheiros, o produto estava em condições de ser entregue ao mercado.

A MANIPULAÇÃO MECÂNICA

Com a contínua expansão da cafeicultura, acrescida da concorrência comercial instigando o fornecimento de produto melhor preparado e mais barato, o modesto e arcáico processo arábico, ou melhor abexim (2), de piloamento e outros processos descritos já não eram compatíveis com o adiantamento técnico-agrário, bem antes do fim do século XVIII. Embora o braço escravo fosse abundante, havia a necessidade de substituí-lo por máquinas, não só para atender o volume crescente da nossa produção mas também para a obtenção de um produto apto a concorrer com o de outras procedências. A concorrência em tipos ainda não existia, porém, já se fazia sentir a necessidade de valorizar o produto melhorando o seu aspecto.

Urgia sair-se do empirismo em que se encontrava o preparo do nosso principal produto. Foi então que começou a tomar vulto o interêsse pela manipulação mecânica. Êsse surto progressista inaugurava um novo período na história do Beneficiamento do café.

Os cafeicultores brasileiros começaram a construir e empregar as primeiras máquinas, imitando as já existentes noutros países, quando não, inventando-as. Apareceram então dois grandes grupos: o das Máquinas movidas a fôrça hidráulica e o das Máquinas de tração animal.

A primeira máquina, representante do grupo das movidas pela fôrça hidráulica, que teve, aliás, grande aplicação no Brasil, foi o Monjolo.

MONJOLO

Esta máquina (Figs. 4-5, acionada por pequena queda d'água, possuia em linhas gerais a seguinte constituição:

Uma longa e robusta prancha — **marmaz** — de madeira de lei (Fig. 5-a), nêsse tempo abundante, e comumente de cabreúva (**Myrocarpus fastigiatus**, Fr. All.), era atravessada por pequena cavilha — **tranqueta** (1), apoiando-se assim na cabeça de um suporte — **virgem** ou **pasmado** c, de bôa e resistente madeira, cravado firmemente no solo. Compreende-se que a prancha, tendo como ponto de apôio a **virgem**, funcionava como alavanca interfixa. Numa das suas extremidades havia um côcho — **colher-d**, medindo um a a dois metros mais ou menos de comprimento. Na outra, denominada **munheca**, fixava-se um **soquete** ou

(1) Assis Cintra — Op. Cit. — Pág. 1082.

(2) Affonso de E. Taunay — Beneficiamento dos cafés coloniais — Pág. 2586.

(1) Affonso de E. Taunay — Subsídios para a história do café no Brasil — Pág. 415.

Fig. 4 — Descascamento do café pelo monjolo. Abanação.

mão b de madeira — diâmetro de 10 a 15 cm, em posição perpendicular, cuja função era a de socar o café no bojo de um pilão. Êste, construido com tôco de madeira, mantinha-se implantado no chão.

O monjolo apresentava uma particularidade interessante em sua construção. O braço do **soquete**, sendo mais pesado que o **côcho**, conservava-se em descanso no bojo do pilão desde que o **côcho** estivesse vazio. Geralmente, para conseguir efeito mais eficaz do monjolo, colocava-se um contrapêso no braço do **soquete**. Êsse contrapêso recebia o nome pitoresco de **macaco**.

Em virtude da sua constituição a máquina era montada sob pequena queda d'água, e de tal modo que o líquido, encaminhado por uma bica de madeira, vinha cair no meio do **côcho**.

De posse dêsses conhecimentos, vejamos como funcionava o monjolo. Depositava-se o café no bojo do pilão, até quase enchê-lo, retirava-se a haste de madeira — **estronca** — que especava o monjolo, soltava-se a água para que enchesse o côcho e aumentasse o movimento dêsse braço. E a operação tinha início. A máquina rangia; a prancha oscilante inclinava-se e com isto a extremidade armada do **soquete** subia descrevendo um arco de círculo. Com a inclinação, a água do **côcho** vasava para o **inferno** (receptáculo), e então, em consequência do maior movimento do outro braço, produzia-se rápido movimento inverso, vindo a **mão** ou **soquete** atritar com energia o café existente no pilão. Tornava o côcho a encher-se de água e a operação se repetia, duradoura, lenta e cadenciadamente, até o completo descascamento do café.

Alcançado êste objetivo parava-se a máquina por intermédio da **estronca**; interrompia-se a passagem da água; retirava-se o café, abanava-se e finalmente procedia-se a catação dos **marinheiros**, e o produto era entregue ao mercado.

A aplicação dessa máquina antiquada — de procedência chinesa conforme demonstra Varnhagen — no preparo do café, evidenciou um notável progresso.

Seja lá como fôr, o piloamento do café, antes manual, passára a ser operação mecânica, embora se diga que o rendimento do monjolo era pouco mais de 10% e que a abanação persistia manual, árdua e ocasionadora de grande quantidade de pó sumamente nocivo à saúde dos escravos.

Alargando-se os horizontes da cultura cafèeira os mesmos fatôres, determinantes da transição do processo manual para a manipulação mecânica, ora de repercussão mais profunda, instigavam novos rumos no beneficiamento do café. Neste novo passo da evolução em esbôço coube às monografias, então existentes sôbre a cafeicultura, desempenhar um papel importante no ambiente criado por aquêles fatôres. De passagem, citemos alguns dêstes trabalhos, ou sejam: "A arte da cultura e preparação do café", de Augustinho Rodrigues Cunha; "Pequena memória sôbre a plantação, cultura e colheita do café", de Pe. João J. Ferreira Aguiar; "Do café considerado no sentido de sua colheita, de sua lavagem, e da sua maneira de secá-lo para conservar", de G. Constant; "Memória sôbre um novo método de preparar o café", de Anto-

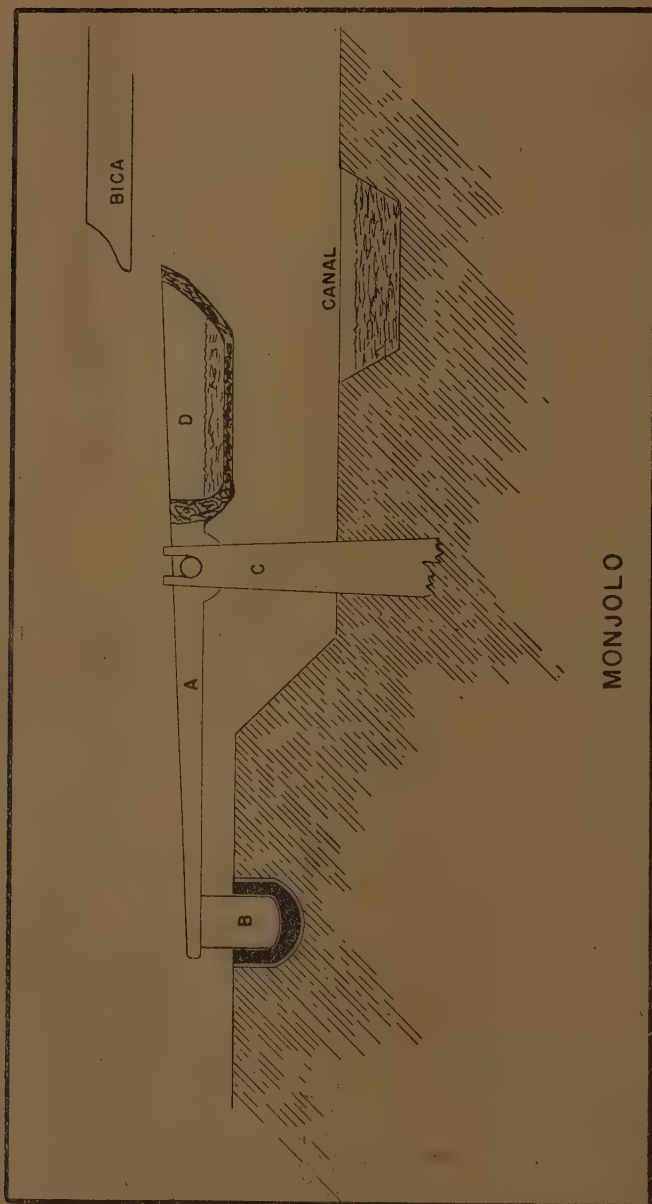



Fig. 5 — Monjolo.

nio Silveira Caldeira; e "Monografie du café", de G. E. Coubard — D'Aaulnay.

Foi sob o influxo das idéias ventiladas por êsses e outros trabalhos, e mais, da necessidade de melhorar o produto, imposta pelas circunstâncias conhecidas, que se aperfeiçoaram as máquinas empregadas no seu preparo.

Com efeito, nos fins do século XVIII e princípios do século XIX, o cafeicultor começa a utilizar outros tipos de máquinas, mais eficientes, em suma, de maior e melhor produção. Assim é que em princípios do século XIX alguns dêles adotam o polimento (brunimento) do café, pilando novamente o produto descascado, prática não muito recomendável (1). O pilão foi, portanto, o primeiro polidor (brunidor) empregado. A abanação já se apresentava parcialmente mecanizada, visto que a separação da palha era feita em ventilador centrífugo de palhetas planas conjugado a u'a caixa com moega e bica de descarga, tal como preconiza Augustinho Rodrigues Cunha (2).

A catação do **marinheiro continuava** a ser realizada com destreza pelas escravas, em peneiras então chamadas de **sururuca** ou **poruca** (3). Essa operação denominada **sururucar** era completada pela **catação a** dedo, ambas feitas pelas escravas, as quais catavam, em média, de 45 a 60 Kg por dia.

Das inovações introduzidas surgiram as máquinas ajustadas à **roda d'água,** a qual há tempos tinha largo uso nos engenhos de fabricação de açúcar (4). E dêste modo foi que o **pilão d'água,** ou **engenho de pilões** ou **pilões mecânicos,** passou a ser empregado no beneficiamento do café

PILÃO D'ÁGUA

O pilão d'água (Figs. 6-7) constava de uma roda d'água de dimensões variáveis conjugada geralmente a um rodete dentado, o qual transmitia o movimento circular à roda dentada de um eixo armado de **tangedeiras** (a **tangedeira** nada mais era do que uma pequena peça de madeira fixa no eixo da roda dentada). Quando não havia êste dispositivo, substituía-o o eixo da própria roda d'água. Êsse eixo operava numa sólida armação construida de cabreúva, ou de peroba (**Aspidosperma** spp), ou ainda de braúna ou barauna (**Melanoxylum braúna** Schot), tendo as vigas secção de 50 x cm e 4 a 5 m de altura, mais ou menos. Na base da armação, ou pouco acima, assentava-se um côcho **alçapão,** de fundo removível.

Pesadas mãos de pilão (Fig. 6), em número concordante com a energia disponível, passando com certa folga pelos furos correspondentes de duas travessas de madeira, cuja função era a de mantê-las verti-

(1) Pe. João J. Ferreira de Aguiar — Op. Cit. — Pág. 14.
(2) Augustinho Rodrigues Cunha — A arte da cultura e preparação do café — Pág. 88.
(3) Affonso de E. Taunay — Subsídios para a história do café no Brasil — Pág. 416.
(4) André João Antonil — Cultura e opulência do Brasil — Pág. 196.

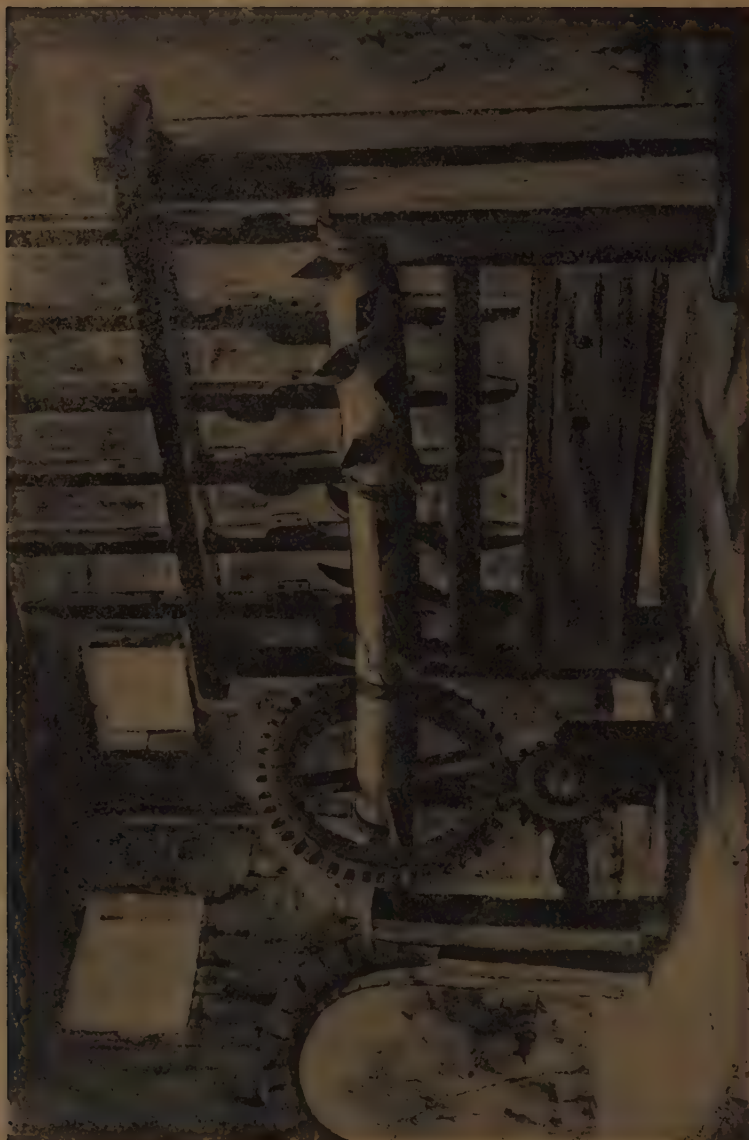



Fig. 6 — Pilão d'Agua ou Engenho de Pilões.

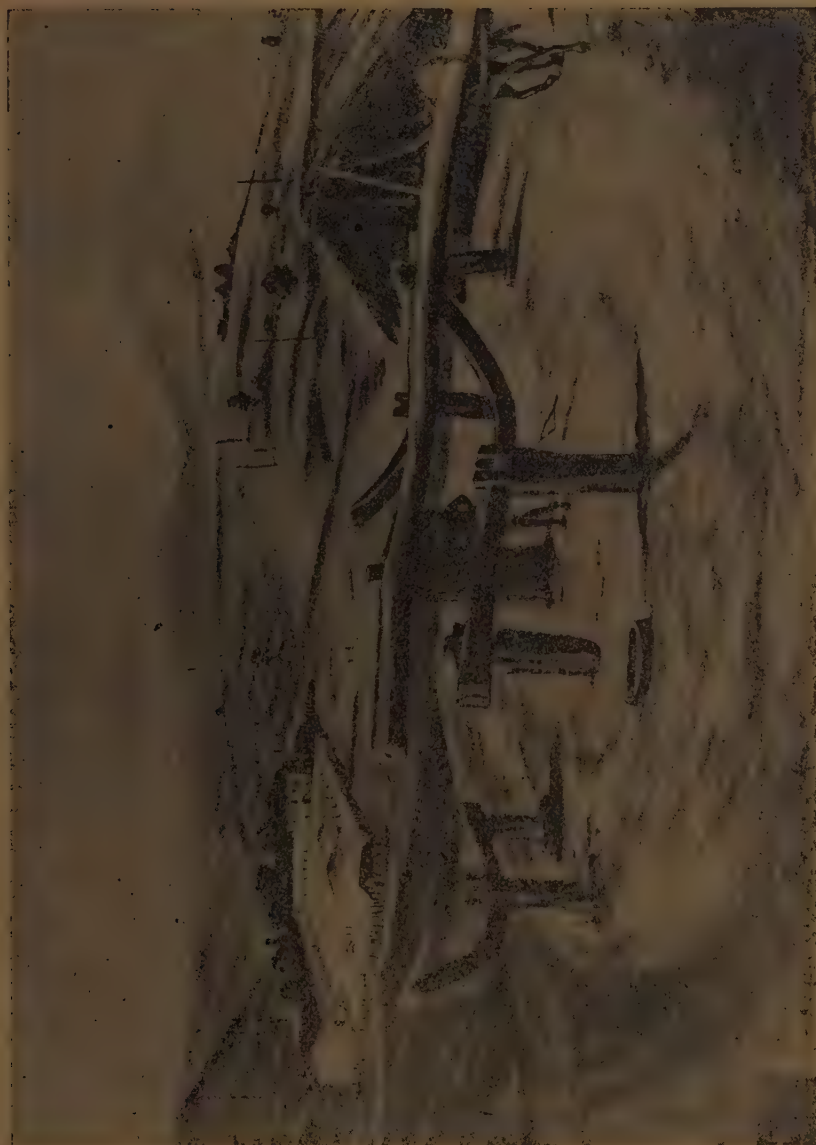



Fig. 8 — Monjolo de rabo.

calmente, constituíam as peças operantes responsáveis pelo descascamento. Em geral, possuiam cabeça ovóide com chapeamento de bronze ou ferro, ou forma tronco — piramidal de ferro fundido, não muito preconizada, pelo inconveniente de quebrar o café.

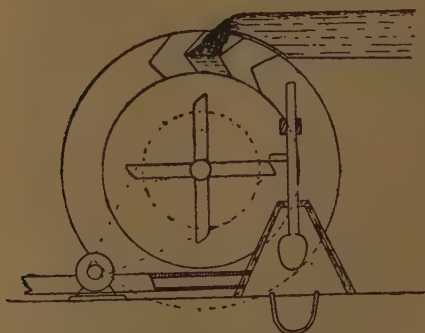



Fig. 7 a — Pilão d'Água

Duas pequenas peças de madeira — as **aspas**, e um pequeno furo para ajustagem do **espigão** de ferro, existiam, individualmente, nas mãos de pilão. Essa última peça complementar permitia especá-las uma vez concluido o descascamento do café.

Funcionamento — Movimentada a roda d'água esta acionava o eixo, e em sequência, as **tangedeiras** e as **aspas** transformavam o movimento circular contínuo em retilíneo alternativo, isto é, o de alçar e deixar cair as pesadas **mãos** de pilão. Algum tempo depois, o café depositado nó côcho estava em condições de ser ventilado.

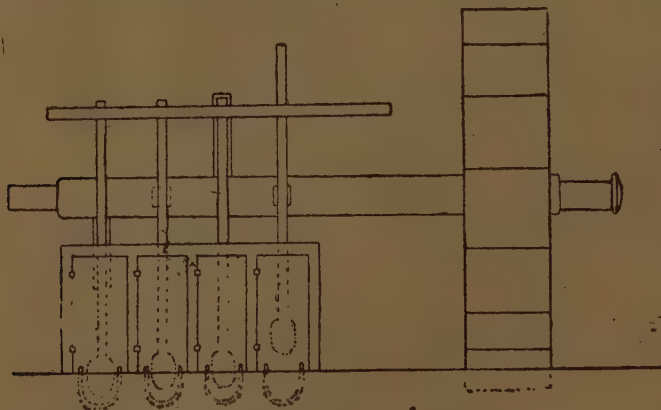



Fig. 7 b — Pilão d'Água

Descascado o café, interrompia-se o movimento ajustando os **espigões** nos respectivos furos das **mãos de pilão.** Retirava-se então o produto e colocava-se em ventiladores manuais ou mecânicos para a necessária eliminação da palha (cascas). Completava-se essa operação com a de **sururucar.** Certos cafeicultores poliam (bruniam) ainda o café em moinhos de pedra semelhantes aos de fubá (1), ou em pilões, depois do que procediam a catação das escôlhas (café chocho, quebrado, etc.).

(1) Augustinho Rodrigues Cunha — Op. Cit. — Pág. 89.

MÁQUINAS MOVIDAS A TRAÇÃO ANIMAL

O emprêgo destas máquinas acompanhou o do pilão d'água. Caraterizavam-nas os diferentes tipos de **almanjarras**, também denominanadas **atafonas** ou **manejos**.

Dava-se assim mais um passo no aperfeiçoamento das máquinas de beneficiar café, e dentre as quais predominou o carretão, a ponto de ser ainda usado em algumas propriedades de certas regiões do Brasil.

MONJOLO DE RABO

Foi em Campinas, talvez mais ou menos em 1830, por genial invenção possivelmente de algum mecânico, que surgiu êsse tipo de monjolo dotado de apêndice caudal de pitoresco aspecto. Nêste o motor animal substituia o propulsor hidráulico do monjolo pròpriamente dito (1).

(Continua)

FAZENDA BÔA ESPERANÇA
DE
Balafrê Ribeiro de Andrade
GETULINA

ESCRITÓRIO:
RUA DA ESTAÇÃO N.º 34
Caixa, 91 ◆ Fones: 145 e 311
GARÇA - S. Paulo

Garça, 1º de Março de 1.954.-

Ao
Arthur Vianna Cia. de Materiais Agricolas.-
Rua Florencio de Abreu 270.-
SÃO PAULO.-

Presados Senhores.-

Atendendo a solicitação de vosso agente,Snr.José P. Ferrari, declaro-me plenamente satisfeito pela transformação operada pelo Salitre do Chile Duplo Potassico, nos cafezais de minha Faz. Bôa Esperança,no municipio de Getulina. Aplicado em doses de 100 grs. por cafeeiro,em cobertura, até 5 vêzes por ano, durante tres anos esse insubstituivel fertilizante,rapidamente provocou maior desenvolvimento o encorporamento, a multiplicação de palmas frutiferas e uma desusada capacidade de produção dos cafezais, em constante, progressiva,restauração. Nessas condiçoes,barato ou caro que seja,considero o Salitre o fertilizante ideal em cafeicultura,pelos resultados rapidos e positivos que apresenta e pela facilidade e economia de sua aplicação,mormente quando ha um preço elevado para o cafe que urge aproveitar.Poris so, o emprego anual do Salitre em meus cafezais tornou-se um habito obrigatorio.-

Estribados em resultados inconfundiveis,não receio afirmar que a crise de produção de cafe que nos aflige,não existiria, si o emprego do Salitre tivesse sido generalizado.Em meus cafezais que podem ser visitados pelos interessados,esta patente a confirmação de minha assertiva.-

Sem outro motivo, no momento firmo-me mui,.

ATENCIOSAMENTE

Balafrê R. de Andrade

O CAFEEIRO COMO PLANTA CULTIVADA

H. ANTUNES FILHO
Instituto Agronômico de Campinas

É relativamente comum ouvir-se que o cafeeiro, no estado selvagem, é "planta de bosque", ou de "sub-bosque", como querem alguns. Essa afirmação acompanha invariàvelmente as argumentações de quantos opinam pela adoção do sombreamento em nosso meio. Sugere-se, com essa frase, que a presença de árvores de sombra contribue para a formação de um ambiente mais próximo daquele que o cafeeiro encontra em seu hábitat, concluindo-se daí que o cultivo a pleno sol é condenável.

O objetivo desta nota, porém, não é o de abordar o assunto do sombreamento dos cafèzais. O que se pretende é apenas fazer algumas considerações sôbre a tão gasta frase de que o cafeeiro é planta de bosque, ou de "sub-bosque", conforme outra versão, com a finalidade de mostrar que o cafeeiro é antes uma planta cultivada, nossa fonte de dólares, e não uma simples espécie selvagem, de longínquo interêsse para nossa economia.

Plantas selvagens e plantas cultivadas

Inicialmente, é necessário estabelecer, na medida do possível, uma distinção entre espécies selvagens de plantas e espécies cultivadas, ou plantas econômicas. Essa distinção pode variar de muito fácil a muito difícil, conforme a planta considerada. Além disso, ao se comparar as formas selvagens e cultivadas duma planta qualquer, pelo menos dois aspectos principais devem ser confrontados: as diferenças morfológicas entre as duas formas, e as diferenças que existem entre o ambiente natural da forma selvagem, isto é,o seu hábitat, e os ambientes em que se encontram hoje as formas cultivadas, descendentes das formas selvagens ou primitivas.

Dois exemplos serão suficientes para mostrar a extensão dessas diferenças. Em 1519, quando os espanhóis desembarcaram na península do Yucatan (México), já encontraram os índios da região cultivando o fumo, hoje tão comum, porém naquela época circunscrito a um continente até então isolado do resto do mundo. Em menos de 100 anos essa nova planta foi introduzida no Brasil, nos Estados Unidos, na Venezuela, nas Antilhas, em vários países da Europa, na Rússia, Pérsia, Indochina e na costa da África (3). Dessa época até nossos dias avultou-se enormemente a importância do fumo, que passou a ser uma das principais plantas econômicas hoje existentes.

Para que se processasse tão grande expansão da cultura do fumo, foi preciso lançar mão da variabilidade dessa espécie, adaptando-a a cada uma das regiões onde foi sendo introduzida. É evidente que o homem desempenhou papel importante em tal processo de diversificação, diante do interêsse que tinha e que ainda tem em produzir novas e melhores variedades. Considerada como um todo, a espécie **Nicotiana**

tabacum, à qual pertence o fumo, compreende hoje muitas variedades bem distintas, com os mais diversos característicos morfológicos, adaptadas às condições mais extremas de cultivo e apropriadas a diversos fins específicos.

A importância da indústria que se criou ao redor do fumo, aliada a certas vantagens oferecidas por êsse organismo como material para pesquisa, fizeram com que vários investigadores se preocupassem em estabelecer com mais exatidão a sua origem na natureza. Sabe-se, assim, que a espécie **Nicotiana tabacum** se originou a partir do cruzamento entre duas outras espécies de plantas, da mesma família e do mesmo gênero. Como e quando se deu tal cruzamento, é difícil positivar. Em apenas alguns séculos, porém, o fumo transpôs suas fronteiras naturais e diversificou-se do modo excepcional, distanciando-se de seus ancestrais não só no sentido geográfico, como também sob o ponto de vista se sua rápida evolução para planta cultivada, constituindo hoje um complexo de formas e variedades radicalmente diferentes da planta que os espanhóis encontraram no Yucatan.

Talvez o exemplo mais extremo de diversificação e modificação duma espécie vegetal seja o do milho. Tal como se encontra na atualidade, o milho está extremamente adaptado às condições em que é cultivado. Séculos e séculos de seleção natural e de seleção dirigida pelo homem imprimiram modificações tão profundas ao milho, que diversos investigadores consideram-no como já tendo perdido certos atributos característicos de plantas selvagens, ou pelo menos daquela que foi seu ancestral.

Pouco ou nada se sabe a respeito do modo pelo qual se originou êste cereal. Sabe-se um pouco mais acêrca das modificações que foi sofrendo, desde o dia em que o milho passou a ser o alicerce sôbre o qual os incas, os maias, e os aztecas construiram seus impérios, sem mencionar inúmeras populações indígenas da América, que durante milhares de anos dependeram dessa planta para sobreviver como nação ou como povo. Examinada sob o ponto de vista da enorme variabilidade e da universalidade de seu cultivo, nas zonas tropicais e temperadas, a situação atual do milho, difere muito pouco da que existia na éra do descobrimento. Quando os europeus viram as primeiras espigas, levadas da América ao velho Continente pelos descobridores, já eram incontáveis os tipos de milho cultivados pelos indígenas. Entretanto, o milho foi, um dia, uma planta não cultivada, talvez quase como um capim, alto, com espigas pequenas, de grãos pequenos e cobertos, defendidos contra as pragas e prontos para cair ao chão e germinar, tal como qualquer planta selvagem (4). O Contraste entre a estupenda variabilidade atual do milho, ao lado de sua formidável importância econômica, e, por outro lado, da simplicidade de seu hipotético ancestral selvagem, um dia achado pelo homem, é outro testemunho de quanto pode ser grande a diferença entre uma planta cultivada e as formas selvagens das quais ela se originou.

Cafeeiros selvagens e cafeeiros cultivados

No que diz respeito ao cafeeiro, são menos acentuadas as diferen-

FIG. 1 — Cafeeiro da variedade Bourbon Vermelho, selecionado para alta produtividade — um dos esteios da moderna cafeicultura paulista.

ças de ordem morfológica que se notam entre algumas formas cultivadas e seu suposto ancestral selvagem. Existe, porém, uma enorme diferença entre o que a natureza exige do cafeeiro, quando se trata apenas de fazê-lo sobreviver como espécie botânica, daquilo que o homem quer dessa planta,quando ela é cultivada com a finalidade única de produzir mais café por menor custo.

Antes de analisar os pontos que constituem os marcos da diferença entre cafeeiros selvagens e cafeeiros cultivados, convém lembrar que as diversas variedades comerciais hoje encontradas, tais como Bourbon Vermelho, Bourbon Amarelo, Mundo Novo, Caturra, Nacional e Maragogipe, pertencem tôdas à espécie conhecida na literatura botânica pelo nome de **Coffea arabica**. Sabe-se que a espécie **Coffea arabica** é nativa da Abissínia, encontrando-se entre 7 e 9 graus de latitude norte, entre as altitudes de 1000 e 3000 m, vegetando melhor a 1500-1700 m (**1, 2, 5**). Diversos botânicos, além de outros cientistas, tiveram oportunidade de encontrar o cafeeiro arábica em seu próprio bábitat. É de pouca relevância rebuscar a literatura para decidir se tal hábitat é mais um bosque ou se é um "sub-bosque". Tanto nêste como naquele ambiente o cafeeiro selvagem encontra-se ao lado de várias outras plantas — ervas, arbustos e árvores, com as quais compete na procura de água, espaço e luz, essenciais à vida dessa vegetação. Os frutos escapados aos pássaros amadurecem e secam, caindo ao pé do cafeeiro que os produziu. Apenas algumas sementes devem germinar. Das plantinhas nascidas, sòmente irão crescer as que forem capazes de sobrepujar os rigores do meio, ou por serem as mais vigorosas, ou por serem as mais favorecidas pela sorte de cair em lugar menos agressivo. Enorme deve ser a perda de sementes e a mortalidade entre os indivíduos em crescimento, pois, se assim não fôsse, em pouco tempo os cafeeiros seriam numerosos a ponto de impedir a coexistência de outras plantas, ocupando todo o espaço disponível. Procurando assegurar a sobrevivência de tôdas formas vegetais que constituem uma floresta, a natureza dotou-as de fecundidade suficiente para compensar a perda de frutos e das sementes roubadas por pássaros ou por outros animais e também a mortalidade ocasionada pelos fatôres naturais do meio em que elas se encontram.

Confronte-se agora êste sumaríssimo quadro do cafeeiro selvagem, assim imaginado, com o quadro de uma lavoura de café, tal como as que se encontram no Estado de São Paulo. Aqui, a latitude e a longitude são bem outras, quando comparadas às da área de distribuição geográfica natural do cafeeiro. O solo e o clima são diferentes, e o terreno foi preparado pela mão do homem. As covas, requinte que a natureza não logrou conseguir nos bosques ou "sub-bosques" da Abissínia, covas dispostas em curvas de nível e no espaçamento adequado para assegurar maior produção por unidade de área, foram adubadas antes de receber as mudas cuidadosamente preparadas nos viveiros. A espécie botânica que constitue êsse cafèzal ainda é a mesma espécie **Coffea arabica**, originária da longínqua Abissínia. A variedade, porém, longe de ser o velho Nacional, talvez o parente mais próximo do cafeeiro selvagem, é uma dessas variedades novas, criadas pelos paulistas para os cafèzais de São Paulo. As sementes utilizadas eram de boa procedência, de árvores re-

conhecidamente produtivas, uniformes, sadias e vigorosas — enfim, selecionadas para o mistér a que se destinam, isto é, de indivíduos que o homem fêz evoluir no sentido de produzir mais café, e não apenas de cafeeiros cujo único mérito era a capacidade de sobreviver como simples espécie selvagem.

Nos bosques ou "sub-bosques" da Abissínia, a natureza não faz capinas, pois não pode manifestar predileção por um de seus filhos, relegando os demais a situações inferiores. No cafèzal, o homem protege seus cafeeiros, evitando o dano causado pelas plantas que êle denomina ervas-más; quando seus cafeeiros sofrem com a falta de chuvas, dá-lhes água pela irrigação; combate a erosão, e combate com seriedade os fungos e os insetos, por êle chamados moléstias e pragas, e que na natureza, porém, são meros organismos vivos com direitos à sobrevivência iguais aos do cafeeiro.

Emigrando de seu hábitat e passando a ser explorado pelo homem, o cafeeiro deixou de ser espécie selvagem e ergueu-se à categoria de planta cultivada, da qual depende o bem estar econômico e social de 52 milhões de brasileiros, para não mencionar outros países que igualmente dependem de suas safras de café. Ao fim de seis séculos de acesso a essa notável posição, o cafeeiro evoluiu bastante. Diversas variedades novas, àvidamente procuradas pelos cafeicultores, surgiram depois dele ter se afastado de seu hábitat. Evoluiu também a ciência de produzir café. Graças às pesquisas efetuadas pelo Instituto Agronômico de Campinas, as normas atuais para formação e exploração dos cafèzais se assentam em bases sólidas, fundamentadas na experimentação agronômica e na seleção de linhagens produtivas, e não mais em meras opiniões ou impressões pessoais.

Merece, pois, reparo, a afirmação de que o cafeeiro é planta de bosque, ou de "sub-bosque". Semelhante asserção pode ser válida sòmente para os ancestrais do cafeeiro cultivado. A planta que em 1753 Lineu batisou como **Coffea arabica** é hoje uma espécie evoluida, ajustada a um complexo sistema de cultivo racional, estabelecido pela prática de longos anos e pela pesquisa agronômica, e já completamente divorciado dos bosques e dos "sub-bosques" da Abissínia.

LITERATURA CITADA

1 — **Carvalho, A.** Distribuição geográfica e classificação botânica do gênero **Coffea,** com referência especial à espécie **arabica.** Bol. Superint. Serv. Café Est. São Paulo **21:** 6-10; 69-73, 127-130; 174-184. 1946.

2 — **Chevalier, A.** Les Caféiers du Globe, Fasicule II — Iconographie des Caféiers Sauvages et Cultivés, Encyclopédie Biologique XXII, Paul Lechevalier, Paris, 1942.

3 — **Garner, W. W., H. A. Allard** and **E. E. Clayton.** Superior Germ Plasm in Tobacco. Yearbook of Agriculture, U.S. Dept. of Agriculture pags. 785-830. 1936.

4 — **Mangelsdrof, P. C.** Origin and Evolution of Maize. Adv. in Genetics **1:** 161-207. 1947.

5 — **Tissot, P.** Production et Commerce du Café en Ethiopie. Rev. Bot. Appl. & d'Agric. Trop. **19:** 172-177. 1939.

FIG. 2 — O cafeeiro como planta cultivada: linhagens selecionadas, plantio em nível, combate à erosão, adubação racional e trato mecanizado.

NOTÍCIA HISTÓRICA DO CAFEEIRO NO DISTRITO FEDERAL

pelo Engenheiro Agrônomo
WILLIAM WILSON COELHO DE SOUZA

O eng. agr. William Wilson Coelho de Souza, um velho-moço de invulgar capacidade de trabalho, não é desconhecido em nossas páginas, em que tantas vezes tem figurado. E muito menos o é nos meios agronômicos e agrícolas do Brasil, onde seus desvelados e úteis trabalhos na Cia. Mogiana de Estradas de Ferro, em Macabú, (E. do Rio) e em outros pontos lhe grangearam estima e notoriedade.

Ainda agora, no Congresso Cafeeiro de Curitiba, demonstrando extraordinária operosidade, apresentou nada menos de três teses sôbre interessantes problemas de agronomia, de sociologia e de história cafeeira, que mereceram as mais honrosas referências do plenário.

É êsse último trabalho o que aqui publicamos, esclarecendo (o que não foi feito pelo autor) que as fotos anexas foram obtidas em virtude de suas próprias e exaustivas pesquisas, nas matas do Distrito Federal (Silvestre, Mendanha, Tijuca) e representam cafeeiros remanescentes das mais antigas culturas do Brasil, datando do ano 1770 e plantados por Hogendorpp e outros pioneiros da cafeicultura setecentista, que irradiou da Capital do país para as regiões e províncias vizinhas. — N. R.

Segundo a obra de Affonso de E. Taunay, intitulada História do Café no Brasil, Vol. 2.º (Tomo I), o introdutor do Cafeeiro no Rio de Janeiro, foi o desembargador João Alberto Castello Branco.

Por sua vez o cafeeiro veio para o Brasil segundo rezam todas as crônicas, trazido de Cayena, por Francisco de Mello Palheta, em 1727 e êste o teria plantado, ainda conforme a tradição, no Pará. Do ponto de vista geográfico é possível que os primeiros cafeeiros que aportaram ao Brasil, tenham realmente sido plantados em terras do Pará, que pela sua situação geográfica, se acha mais perto das Guyanas, de onde o cafeeiro veio para o Brasil.

E' certo também que a êsse tempo, o Pará e o Maranhão, constituiam uma só província; então o cafeeiro poderia ter sido plantado, digamos em terras do Pará, dali fosse até o Maranhão, uma vez que houve um núcleo de Frades franceses, com Convento à margem do Rio Gurupy, entre o Maranhão e o Pará, perto do lugar denominado Curucaua. Percorrendo essa região, principalmente do lado maranhense, encontrei cafeeiros nas matas das taperas de antigas fazendas e diga-se de passagem, do café amarelo; é pena que não tenha fotografado todos os lindos cafeeiros que vi em terras de Carutapera, Turiassu, há cerca de oito léguas à cavalo, demandando o Maracassumé. Em todas as antigas fazendas do nordeste do Maranhão, desde Guimarães Cururapaí, Turiassu, até Sta. Helena encontrei aqui e ali cafeeiros. Percorri o Pará, muito depois da fronteira do Curupi, seguindo pela Es-

trada de Ferro Bragança; mas, não me lembro de ter encontrado cafeeiros. O objetivo na viagem que empreendi era procurar vestígios do algodão "Sea-island"; de modo que, se ví cafeeiros, não me impressionaram na ocasião, porque estava familiarizado com os cafeeiros do Maranhão. Nas fazendas Pindobal e Frechal, fundadas pelos meus bisavós, havia cafeeiros, debaixo das árvores do pomar; essas árvores carregavam bastante; o café era sêco à sombra em taboleiros de madeira; e nessas fazendas, só se bebia café nelas produzido; não se importava nenhuma quantidade de café de fora, ao tempo de meus bisavós. O mesmo acontecia com o cacaueiro, que também era produzido à sombra e sêco à sombra; dando ambos deliciosas bebidas.

Trago à baila êstes fatos sôbre a existência do cafeeiro, em território maranhense, porque os homens dé letras da terra de Gonçalves Dias, reivindicam para o Maranhão a honra e a primazia de ter sido em suas terras onde primeiro se plantou o café no Brasil, e não no Pará, como geralmente se admite.

Além do fato que apontei da existência de cafeeiros nas antigas fazendas do Nordeste Maranhense, onde a natureza guarda preciosas riquezas, há outra circunstância digna de menção: a família Castello Branco é do Maranhão e do Piauí. E' possível que algum de seus membros tenha ido para o Pará e de lá o tenho trazido para o Rio de Janeiro e seja o Desembargador João Alberto Castello Branco. E' possível, não tenho elementos para contestar.

Não conheço a história da magistratura do país, para contestar que no período da introdução do cafeeiro no Rio de Janeiro, pudesse haver uma Corte de Relação no Pará, de onde tivesse vindo êsse desembargador Castello Branco e isso porque, o Pará esteve longo tempo administrativamente ligado ao Maranhão.

Não havendo encontrado em terras do interior paraense cafeeiros, como conheci muitos no nordeste maranhense, e dados os outros dois fatos que apontei, ponho serias restrições à afirmativa histórica, de que o cafeeiro tenha vindo do Pará para o Rio de Janeiro. Ao contrário, toda a tradição indica que a primazia caiba de fato ao Maranhão, onde a planta encontrou justamente na época em que viveram os meus bisavós. Torquato e José Coelho de Souza, lavradores inteligentes que o cultivaram.

E' possível que, como existem vestígios de cultura do cafeeiro no Maranhão, possam haver no Pará: não contesto, porque não os pesquisei; apenas não os encontrei fàcilmente à vista, como acontece no Maranhão.

Não disponho de tempo no momento para fazer todas essas pesquisas e poder verificar as dúvidas que ao meu espírito assaltam todas as teses que acima apresentei. Sempre gostei de manusear alfarrábios, livros e documentos antigos; foi assim que conheci o que se fez no passado pelo algodão no Brasil e pude escrever a respeito. Como o que está em foco nesta tese, é o caminho que seguiu o cafeeiro no extremo norte (Pará ou Maranhão) ao Rio de Janeiro e aqui o rumo que tomou; depois de convidar os que lerem estas notas a pesquizar as dúvidas que acima lancei aos pesquizadores da nossa história econômica, voltarei para a tese principal a minha atenção.

Mesmo porque, se as referências à pessoas datas e locais e outras indicações possam ser contraditórias ou oferecerem dúvidas, há por tôda parte do Rio de Janeiro, árvores do cafeeiro, para atestar que êle aqui existiu e se espalhou no território do Distrito Federal. Os documentos históricos poderão ter falhas; mas a natureza guarda para o pesquisador, indicações preciosas da passagem do cafeeiro na viagem nômade que tem empreendido pelo Brasil. E' ponto pacífico nas diversas citações históricas a respeito da matéria que o desembargador João Alberto Castello Branco, foi como dissemos, no comêço destas notas, o introdutor do cafeeiro no território do Rio de Janeiro.

Taunay analiza a referência do Monsenhor Pizarro, o qual admite que a cultura do cafeeiro tenha começado no Brasil, provàvelmente nas imediações do ano de 1770 graças à iniciativa do já referido desembargador João Alberto Castello Branco, que êle denominava Chanceler da Relação do Rio de Janeiro e que teria mandado buscar do Maranhão ou do Pará, e diz ainda, onde nascera ou havia sido magistrado, as primeiras plantas que foram aproveitadas na cêrca do Hospício (naquela época) dos Padres Barbadinhos Italianos e na Quinta João Hoppman, situada esta além do arraial de Mataporcos.

Chamo a atenção dos leitores para a citação acima, pela qual Monsenhor Pizarro declara que Castello Branco havia mandado buscar as primeiras mudas do cafeeiro do Maranhão ou do Pará, onde nasceu ou fôra magistrado". Esta citação está de acôrdo com a minha tese inicial, no tocante ao Maranhão, como primeiro núcleo onde se deve ter plantado o cafeeiro, e ainda ao fato de que aquele desembargador tenha sido maranhense. Salienta Taunay, que em 1817, Ayres do Casal escrevendo sôbre a matéria, faz referência ao cafeeiro já aclimatado no Rio de Janeiro e a que se deve a iniciativa a um magistrado, apenas não cita o nome. Tudo porém leva a crer que tivesse sido o próprio desembargador Castello Branco. E' interessante a sua afirmativa sôbre o fato de que o cafeeiro se havia "multiplicado prodigiosamente e enriquecido muita gente.

Outros autores, como Freire Allemão, em 1850, Domingos Borges de Barros, depois Visconde de Pedra Branca, José Silvestre Rabello, atribuem a disseminação do cafeeiro no Rio de Janeiro simplesmente a João Hoppman, sem se referirem de onde êste obteve as mudas; ou de onde vieram as plantas que deram origem aos exemplares dos quais João Hoppman pôde obter as sementes com as quais formou a sua plantação. Semelhante fato em nada prejudica a idéia de que Castello Branco tenha mandado vir do Maranhão as primeiras mudas das quais Hoppman poude retirar as sementes que plantou em sua chácara.

Outro ponto pacífico em todas as citações históricas é referente a João Hoppman, como um dos que melhor compreendeu o papel e a importância do cafeeiro e o cultivou em sua chácara, aproveitando as sementes das primeiras árvores formadas pelos frades Capucinhos que moravam onde é hoje o Quartel da Polícia Militar, à Rua Evaristo da Veiga.

Cada historiador apresenta fatos que complicam a elucidação e os acontecimentos, que se pretende rememorar; assim, José Silvestre Rabello em 20 de abril de 1839, conforme Moura Brasil, em "A Lavoura,

riquezas vegetais" (Livro do Centenário, volume IV — Rio de Janeiro 1910), dá uma versão atribuida a Antonio Caetano da Silva, pela qual sustenta que um navio francês, vindo da Índia, teria trazido sementes de café e que foram entregues ao Marquês de Lavradio, então Vice Rei, o qual as teria distribuido entre várias pessoas; e assevera que a sua avó, as plantara em um vaso, onde o autor as viu nascer e viver durante algum tempo.

Taunay comenta com razão, que podem ter vindo as primeiras mudas do cafeeiro do Maranhão; como também que o barco francês tenha trazido sementes e estas tenham sido dadas pelo Vice Rei a diversas pessoas. Estou com êle em que uma tese não invalida a outra; até a segunda origem poderá ter contribuido para a maior e mais rápida difusão do cafeeiro no Rio de Janeiro.

E' digna de menção uma valiosa observação de Taunay, é que o Marquez de Lavradio, passando o govêrno ao seu sucessor, Luiz de Vasconcellos, nada lhe falara da incipiente cultura do cafeeiro no Rio de Janeiro, embora falasse de outros produtos agrícolas. Acho que talvez ainda a essa época, a cultura do cafeeiro fôsse pequena e a sua produção não tivesse expressão econômica, ou talvez êle próprio não acreditasse no seu sucesso. Quando lançava os alicerces da cultura do algodoeiro em São Paulo, antes de 1930, ouvi de lavradores e de governantes, os mais pessimistas conceitos sôbre a inviabilidade da cultura do algodoeiro em São Paulo, a terra do café, entretanto, nessa mesma terra foi o algodoeiro que fomentei quem aguentou, colocando-se em segundo lugar, a derrocada da produção do café. De modo que é possível que o próprio Marquez do Lavradio fôsse cético quanto ao sucesso do cafeeiro no Rio de Janeiro e não lhe atribuisse então nenhuma importância.

Todavia aparece em 1836 uma declaração de Januário da Cunha Barbosa, um dos próceres da Independência do Brasil escrevendo no "Auxiliador da Indústria Nacional", diz lembrar-se de ter visto na sua meninice (pelas alturas de 1872, na opinião de Freire Allemão) as duas primeiras árvores de café, que haviam sido trazidas do Maranhão, sob a forma de pequenas mudas, graças à iniciativa do desembargador João Alberto Castello Branco, chanceler da Relação do Rio de Janeiro, o qual mandou planta-las na horta dos Barbadinhos Italianos, junto à entrada da Capela.

Fico satisfeito com o que se encontra à páginas 64 a 66 do citado livro de Affonso de Taunay procurando fixar a personalidade do desembargador João Alberto Castello Branco, através da tradição histórica e genealógica que analisa; termina na página 73 determinando os períodos e lugares onde êle trabalhou, atribuindo o seu nascimento como ocorrido em 1708, a sua estadia no Rio de Janeiro entre 1760 e 1768. Foi membro do conselho até 1793. Parece que a sua morte ocorreu em 1792, tendo êle 83 a 84 anos de idade. Comenta Taunay a seguir, em seu livro, um romance de Luiz da Silva Alves d'Azambuja Luzano e o seu comentador Basilio de Magalhães. O autor procurou fazer uma sátira aos lavradores da época, dos quais fazia o mais triste conceito. Acha Taunay que nesse livro há muitas incongruências que levam o leitor a conclusões erradas.

Como uma referência humorística pode-se destacar a narrativa do que se teria passado com as primeiras sementes de café distribuidas pelo Vice Rei, Marquez do Lavradio, aos lavradores; a sua desatenção ao régio presente e as consequências dos atos impensado dos lavradores, fez com que pagassem cara a sua atitude tendo sido recolhido à prisão, depois que ficou apurado, que não haviam plantado as sementes recebidas. Todos alegaram que sendo lavradores de cana, tinham muito a fazer com as suas lavouras e, não podiam distrair tempo, pessoal e capital, com a cultura do cafeeiro. Os episódios que se passaram e os comentários que se seguiram mostram claramente quanto o homem de todos os tempos é infenso à romper com a rotina de princípios ou de trabalho, que vem realizando, nem mesmo sendo desfavoráveis os resultados do seu labor.

Alude o autor as ocorrências em torno de Madame Darcier e mostra os erros de tal narrativa. Não vale a pena nos determos nesta análise, que nada esclarece sôbre a matéria.

Há uma fraca referência à atuação do Marquez de Lavradio, como Vice Rei, em favor da cultura do cafeeiro, que sob os seus auspícios teve algum surto. Entretanto, segundo Taunay, os escritores têm exagerado esta atuação, cercando-a de certas afirmativas lendárias. Tudo indica que êle teve maior empenho em desenvolver a indústria da cordoalha, porque os cabos na sua época eram muito necessários aos navios veleiros e no solo do Brasil plantas como a Guaxima, indicavam a conveniência de um estudo sôbre as possibilidades de sua industrialização.

E' digno de consideração que, o mesmo João Hoppman, se tivesse dedicado à cultura e à industrialização da Guaxima, sem prejuizo de sua cultura do cafeeiro, que foi o seu sustentáculo depois de terem fracassado por falta de auxílio oficial as suas tentativas industriais com a Guaxima. O Marquez de Lavradio em documentos oficiais da época muito fez para amparar a sua iniciativa.

Na transmissão do Governo de Luiz de Vasconcellos que foi o sucessor do Marquez de Lavradio, como dêste para o Conde de Castro, não há nenhuma referência específica à cultura do cafeeiro, como das atividades importantes da Côrte Brasileira.

Só a 4 de janeiro de 1798 e depois a 2 de março de 1800 aparecem os primeiros atos governamentais, de certo modo procurando amparar a incipiente lavoura do café no Brasil. No primeiro pedia o Principe Regente informações minuciosas sôbre os processos adotados na cultura e beneficiamento do algodão e café, e recomendava se promovesse o emprego de bois e arado no Brasil; e se fizesse o aproveitamento do bagaço da cana em substituição à lenha. No ato de 2 de março de 1800 escreve Taunay requisitava-se do Vice Rei, que remetesse anualmente dez arrobas do melhor café para uso do Príncipe Regente. Vê-se que nessa época aquele que seria D. João VI apreciava o café. Salienta Affonso de E. Taunay que no período do XVIII século, os homens letrados da época, não tiveram grande interesse pelo desenvolvimento da incipiente cultura do cafeeiro no Brasil, porque nos documentos que compulsou, encontrou fracas referências a respeito. Salienta algumas referências escritas pelo Bispo de Pernambuco de Beja e de

Elva, D. José Joaquim da Cunha de Azeredo Coutinho (1743-1821) em que o ilustre prelado numa época em que a cultura da cana no Brasil sofria seus revezes, falava da necessidade do fomento de certos produtos, entre os quais cita o café, exprimindo o conceito de que o café do Rio de Janeiro, era superior ao melhor de Moca e acrescenta que em repetidas experiências feitas pelos bons conhecedores do assunto, davam os entendidos, preferência ao café do Brasil. Todavia apesar destas referências entusiásticas ao café do Brasil — o autor em suas obras não dedicou ao cafeeiro especial atenção.

De passagem, devo pôr de quarentena, a excelência do café daquela época, porque não acredito que fôsse possível então se produzir de fato um café, capaz de dar boa bebida, quando até hoje, semelhante vitória não foi possível, em razão dos processos da colheita, seca, e beneficiamento do café, que emprestam à bebida o máu paladar que a torna conhecida por uma denominação quase pejorativa, como que a exprimir um máu café, que é o tipo "Café Rio". Affonso de E. Taunay faz um reparo histórico valioso sôbre a atuação de Frei José Mariano da Conceção Velosso, mostrando que não encontrou nos estudos que fez, documentação suficiente, em virtude da qual o sábio botânico possa aparecer como o precursor da cultura cafeeira no Brasil, tendo influido decisivamente para a sua disseminação. Salienta que a obra do grande botânico sôbre o café, porém é de caráter genérico. E' um trabalho em dois volumes, no qual o autor não trata pròpriamente da cultura do cafeeiro no Brasil. Data de 1798, entretanto em 1779, isto é, 19 anos antes, o porto do Rio de Janeiro exportava 57 arrobas de café para Lisboa e Porto. Em 1796 sairam da Guanabara para o Reino 8.495 arrobas de café, no valor de 29.901$500 e de Santos partiram em 1797 para os portos de Portugal, 924 arrobas, conforme o testemunho de Balbi, citado por Taunay.

Mostra Taunay, que a obra existente, escrita por Frei Velloso não passa de uma coletânea daquilo que sôbre o café se escreveu em outros países. Aliás, direi a Affonso de E. Taunay, não foi privilégio do café, nem de Frei Velloso êsse mal. Tudo que durante longo tempo se escreveu no Brasil, sôbre a cultura da cana de açúcar, do algodão e do próprio café e de outras culturas antigas e tradicionais, não passou de mera compilação. Os primeiros trabalhos originais sôbre essas culturas que existem, nos quais, os autores fazem referências ao resultado de seus trabalhos, ou de coisas que se passaram em agricultura no Brasil, são recentes, pode-se dizer que são em geral posteriores à existência do Ministério da Agricultura, embora os do café sejam muito mais antigos datam de Dafert. Em relação ao algodão por exemplo, só depois de meus trabalhos práticos na Estação Experimental do Algodoeiro em Coroatá, no Maranhão, em 1916, começaram a aparecer estudos e resultados da cultura do algodoeiro no Brasil. Tive a fortuna de iniciar essa ordem de estudos, em que os escritos perdessem a característica de meras compilações abstratas e passassem a refletir o resultado de estudos e observações pessoais, passadas e vividas no Brasil. Todos os meus trabalhos escritos sôbre várias culturas, refletem êsse modo de entender. Considero uma felicidade para o autor es-

crever sôbre o que êle fez, e um prazer poder apresentar ao conhecimento dos outros, o fruto de suas observações, como também um constrangimento ter de escrever atendo-se ao que outros disseram ou pesquizaram, como é o meu caso nesta rezenha histórica em que sou forçado a acompanhar os pesquizadores de fatos históricos, seguindo o que escreveu Affonso de E. Taunay. Prefiro escrever sôbre o que fiz e vi, do que limitar-me a repetir o que outros disseram. Na fase inicial da vida do cafeeiro no Brasil, que estamos analisando, é natural que acontecesse o que acentua Taunay; os autores perdiam-se em palavras ôcas, em divagações abstratas e isso porque o que então se fazia era em pequena escala e por processos ultra primitivos. Não havia nenhuma técnica, nem as ciências eram aplicadas na explorção da terra.

Taunay acompanhando a obra de Frei Velloso mostra quanto êle estava distanciado da realidade, porque proclamando a excelência do cafeeiro, admitia a possibilidade dêle produzir duas colheitas no mesmo ano e asseverando esta circunstância faz poesia em torno de suas flores e de seus frutos. Analisando o depoimento de Freire Allemão, de 16 de maio de 1856, no qual o autor estudava as plantas já aclimadas no Brasil, claro que se referiu ao cafeeiro. Êsse trabalho foi publicado no tomo XIX da Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro. Diz também que no segundo capítulo há interessantes informações sôbre a propagação do cafeeiro na região fluminense. Nesse estudo faz referência a que o cafeeiro começou a ser conhecido no Pará, entre 1723 e 1728, fato que Taunay considera exato. Admite que a cultura do cafeeiro no Rio de Janeiro, deverá ter sido iniciada em 1770 e se refere também ao desembargador João Alberto Castello Branco, como tendo sido o introdutor da cultura do cafeeiro em terras desta cidade, por ter mandado vir do Maranhão algumas mudas, que foram entregues aos Barbadinhos Italianos e a João Hoppman, que plantou as suas, na chácara, que ficava além do arrial de "Mataporcos". Há um detalhe interessante nas referências dêste autor, quando fala da atuação de D. José J. Justiniano, que teria recebido sementes da horta dos Barbadinhos italianos e distribuiu-as pelos Padres Couto João Lopes, aquele na direção de Rezende e êste em São Gonçalo. Da Fazenda do Padre Couto o cafeeiro caminhou pela região serrana.

Geremario Dantas faz referência ao trabalho de Vieira Fazenda, em "Antiqualhas e Memórias do Rio de Janeiro", no qual êste autor explica as peripécias porque passaram os barbadinhos italianos, até que se instalaram nos Barbonos, que é hoje o Quartel da Polícia Militar. Foi nessa chácara onde se plantaram as primeiras mudas do cafeeiro, que vieram para o Rio de Janeiro, mandadas buscar pelo desembargador João Alberto Castello Branco. Como tenho acentuado, êste é um ponto pacífico sôbre os antecedentes do cafeeiro em terras do Rio de Janeiro. Êste autor fala noutra plantação no Convento de Santa Tereza, inaugurado em 24 de junho de 1751. E em outra numa chácara na Gávea. Taunay procurando situar a chácara de João Hoppman admite que ela tivesse sido no lado impar da Rua Haddock Lobo onde havia um atoleiro que ia do largo de Mata Porcos até o Rio Com-

prido. Só em 1850 foi aterrado êste atoleiro nas proximidades da parte alta, perto da Igreja do Espírito Santo, na largo do Estácio. O morro aí chamava-se de Santos Rodrigues, também foi denominado do Castelhano e mais tarde do Barro Vermelho.

O Padre A. Marcondes (em O Café, sua história, efeitos, usos dietéticos etc.) detalha o fato que completa tudo quanto aqui se acha escrito. Diz êle que Castello Branco teria trazido ou mandado vir várias mudas de cafeeiros: destas escaparam quatro, as quais deu o destino seguinte: uma foi plantada em sua casa na ladeira de Santo Antonio, na altura do local em que está a Imprensa Oficial; outra foi confiada às freiras de Santa Tereza; a terceira foi plantada pelos frades Barbadinhos italianos na rua dos Barbonos, hoje Evaristo da Veiga; a quarta e última foi entregue aos cuidados do holandês João Hoppman, dando origem à sua plantação.

As crônicas históricas fazem alusão a Molke, que teve uma fazenda na Tijuca e ali plantou o café, em época posterior as plantações referidas que são do século XIX.

Freire Allemão, fala de plantas que tenham saído da Fazenda do Capão, para a do Padre João Lopes, em São Gonçalo. Admite que daí se propagou o café para outros pontos, inclusive a Fazenda do Mendanha em Campo Grande, onde diz ter êle alcançado a cultura pouco antes de 1780. Nêsse lugar havia um sítio e uma fazenda, esta pertenceu ao Padre Antonio do Couto da Fonseca. Mostra o autor que o Padre tendo cultivado o anil e feito instalações custosas para obtê-lo, abandonou tudo pelo café, ao qual se dedicou com entusiasmo, arranjando um conjunto de máquinas para beneficiar o café espremendo-o e lavando-o, depois pondo para secar até preparar a bebida. Parece que nessa época tiveram a idéia de colher o café em cereja e de fazer uma espécie de despolpamento. Naturalmente a bebida que obtinham deveria ser de paladar mais agradável do que a atual, dependendo do sistema e ponto de secar e do modo de descascar e pilar o café. Deve-se admitir que o pilão entrava em cena para moer o café. Monsenhor Pizarro de Araujo, nas suas Memórias Históricas do Rio de Janeiro, refere-se a Luiz Vieira de Mendanha, que construira em seu Engenho, a capela de Nossa Senhora da Conceição de Campo Grande, para os exercícios espirituais de sua família, antes do ano de 1681 (pág. 207-284). Mais adiante fala nas plantações de café, em Campo Grande (pág. ??). Noronha Santos também se refere na sua Memória acêrca dos limites do Distrito Federal (pág. 30) ao café, que foi cultivado em larga escala, na Fazenda do Mendanha, em Campo Grande, onde nasceu em 24 de julho de 1797, o naturalista Francisco Freire Allemão, falecido na mesma fazenda, em 11 de novembro de 1874. Mendanha foi a princípio pequeno engenho, fundado pelo Capitão Vieira de Mendanha. (pág. 37).

Na referência ao sítio ou fazenda do Mendanha, tudo está certo porque ainda hoje existem na região pés de café, esparsos aqui e alí; apenas acho extravagante que havendo cafeeiros deste lado do Rio de Janeiro, já nessa época, em vários pontos, porque as sementes de Campo Grande vieram de São Gonçalo, Estado do Rio de Janeiro e

do outro lado da Baía?... Considero semelhante fato muito extravagante.

Freire Allemão admite que do Mendanha o cafeeiro tenha seguido a sua peregrinação de serra acima. Acho razoável a afirmativa. Faz alusão aos lugares onde se cultivava o cafeeiro e considera superiores, a Tijuca, a volta da Gávea, na direção da Lagoa Rodrigo de Freitas. Diz que do Mendanha o cafeeiro dirigiu-se para São João Marcos, Campo Alegre menciona ainda a Fazenda situada na Freguezia de Nossa Senhora da Guia de Pacobaiba, que pertencera a Ignacio Xavier Salgado, onde se encontravam árvores plantadas em morros altos e se apresentavam com aspecto bastante desenvolvido. Emite o autor uma afirmativa favorável à cultura do cafeeiro a pleno sol, porque naturalmente os cafeeiros mantidos sob o regime de sombra, esta, era excessiva, daí o pequeno crescimento das plantas e sua fraca produção. Persio Pacheco e Silva, tratando das primeiras exportações do café fluminense escreve: "O cafeeiro permaneceu por muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro como planta de ornamento. Apareceram, então, em certos jornais da côrte, artigos a respeito do café em Cuba, onde a rubiácea prosperava. Lendo-os alguns lavradores, animaram-se a empreender a cultura em maior escala". "Bem mesquinhas foram as primeiras colheitas de café, porque se ignoravam o preparo do produto, o valor das máquinas de beneficiamento, etc. Os lucros deixaram de corresponder aos trabalhos. Vendia-se a 800 réis a arroba. Tornou-se geral o desânimo. Fazendeiros houve que incendiaram seus cafèzais. Alguns porém, perseveraram e tiveram o prazer de encontrar bom acolhimento para remessas posteriores, pagando-se 7$000 a arroba na praça do Rio".

A primeira exportação regular de café pelo pôrto do Rio em 1808, atingiu sòmente 160 arrobas. A província do Rio, ainda em 1812, não exportava mais de 50 arrobas, enviadas para Londres. Oito anos depois, em 1820, conseguia remeter para fora nada menos de 539 000 arrobas".

Referindo-se à exportação fluminense, escrevia Pizarro em 1820, fazendo vêr como ela ràpidamente avultara.

"Em 1800 se exportava apenas desta Província (do Rio de Janeiro) 50 arrobas de café; no ano de 1817 sairam 318 932 arrobas; no ano de 1818, 371 345 arrobas e no de 1819, apesar da grande sêca que houve, 269 574 arrobas, montando em três anos o total de .... 959 851 arrobas. A proporção do progresso da cultura dêsse gênero tem sido a sua colheita no ano de 1820: pois que só de Parati, Ilha "Grande e Mangaratiba tem saido mais de 50 000 arrobas e de Cantagalo, mais de 11 000, excedendo a exportação total do Rio de Janeiro além de 539 000 arrobas, que vendia cada uma a 6$000 réis (e por vezes a 7$000) tem produzido mui grande cabedal, não só a benefício dos que cultivavam essa planta abençoada, mas do Dizimo a 8 por 100").

Vejamos porém algumas cotações do café colonial.

Foram êstes os preços:

Em 1797	3$200
1798	3$200
1801	3$000
1802	2$400
1803	2$400
1804	3$000
1805	3$000
1806	3$000
1807	3$000

Houve baixa com a Promulgação do Bloqueio Continental, segundo o quadro de Horacio Say em suas "Relações comerciais entre a França e o Brasil".

Assim em 1 808 caiu o preço de 50 por cento. Variou entre 1$400 e 1$700. Mas já em 1 809 reagia. Oscilou então o preço entre 2$000 e 2$900. Em 1 810 subia a cotação a 3$300 para cair no fim do ano a 3$000. Em 1 811 foi a depressão notável. Veio o preço de 3$000 a 2$000. Em 1 812 muito pior ainda: cairam os preços de 2$000 a 1$200 para, no fim do ano se manterem a 1$400.

Em 1 813, as notícias do desbarato napoleônico animaram as cotações que oscilaram entre 1$200 e 2$300. Em 1 814 a alta continuou de 2$300 a 2$600.

Em 1 815 nova baixa, aí explicável. É que os stocks acumulados, e agora livres com a derrocada do poderio bonapártico, puderam escoar-se livremente. O mundo privado do café e por êle sequioso, reclamava dos produtores novas e novas quantidades. É o que explica a notável alta ocorrida entre 1 815 e 1 821, de onde proviria enorme alargamento do cafèzal brasileiro.

Foram êstes os preços máximos, aliás muito influenciados pelas taxas cambiais provenientes de má política financeira de D. João VI.

Em 1816	2$600
1817	4$000
1818	5$700
1819	4$800
1820	6$400
1821	6$800

Houve aí desequilíbrio, caindo os preços a 5$300 em 1822 e a 3$800 em 1823."

FAZENDA DE NICOLAU ANTÔNIO TAUNAY, na Cascatinha
— Tijuca —

Constava de dezenas de alqueires de floresta virgem, em tôrno da cachoeira, tendo uma pequena mas confortável casa, de que se vê um canto na estampa dos "Souvenirs d'un Aveugle" de Jacques Arago,

Perto do lindo sítio do artista habitavam vários compatriotas seus, "que começaram a plantar café, a colhê-lo e a mandá-lo ao

mercado, muito embora as contínuas chuvas que, a todos os emigrados como que propositalmente, amofinavam". (**A cidade de Mato Grosso, pág. 16**).

O café Bourbon dava muito bem naquele ponto, diz-nos Hipólito Taunay; no fim de três anos começava a produzir e aos seis anos estava em pleno vigor. A maioria dos cultivadores, obedecendo a uma moderação filosófica, contentava-se com o produto de cinco a seis mil árvores, o que lhes dava relativa abastança. Na pequena fazenda da Cascatinha fôra parte da mata substituída por virente cafèzal, explorado por dois dos filhos de Nicolau Taunay. (Le Brésil, Hipólito Taunay, t. 2.º, págs. 59-60).

(Notas extraídas da Rev. Inst. Hist. Bras. — T. LXXIV parte 1.ª — 1 911).

É natural que as primeiras plantações feitas na direção do atual caminho carril do morro de Santa Tereza e outras que aí se fizeram, tivessem originado as plantas do cafeeiro que hoje se encontram no Silvestre, debaixo da mata. Assim como as primitivas plantações feitas na Tijuca e Gávea, respondem pelos exemplares de cafeeiros que se encontram atualmente nessas matas.

A existência de cafeeiros em diversos pontos do território do Distrito Federal indica que em tempos remotos houve plantações cafeeiras nesta parte do país e a permanência de tais árvores até hoje é uma indicação certa de que se poderá voltar a cultivar o cafeeiro em todos os morros do Distrito Federal. Naturalmente é preciso um trabalho de recuperação do solo pelas práticas conservacionistas, como o sistema que preconizo, no qual entram o "Cordão de Contorno" e outras práticas e que será objeto de outra tese, com que concorro a êste Congresso.

CONCLUSÕES

Tudo quanto foi escrito neste trabalho revela que o cafeeiro em épocas remotas foi cultivado na cidade do Rio de Janeiro. Os vestígios de tais plantações indicam a resistência da planta ao abandono e ao tempo; semelhante testemunho justifica que se recomende:

1.º — Voltar a plantar o cafeeiro em tôdas as partes altas do Distrito Federal, onde não hajam outras culturas ou onde estas hajam desaparecido.

2.º — Aplicar as medidas de Planejamento Agrícola reflorestando as partes mais altas dos morros, deixando os seus flancos para os cafeeiros.

3.º — Aplicar as medidas de conservação do solo já consagradas no país.

4.º — Corrigir a acidez do solo pelo emprego da cal.

5.º — Reumificar o solo pelo emprego da matéria orgânica de origem animal e das leguminosas animais e perenes;

6.º — Adotar as práticas indicadas para a recuperação rápida do solo e a conservação de sua fertilidade.

7.º — Dar a assistência técnica àqueles que se proponham a trabalhar como aqui ficou indicado.

Resumos e Transcrições

A ALTA DO CAFÉ E OS SEUS RISCOS

Antes de tecermos alguns comentários sôbre o euforismo em que se encontram as praças cafeeiras de nosso País, julgamos indispensável apresentar alguns dados. Na semana finda a 9 de janeiro do ano passado, o preço médio do café Tipo 4 — Estilo Santos — montou a Cr$ 195,50 por 10 quilos; na semana anterior à geada, a cotação atingiu Cr$ 205,00. Em seguida, a cotação se elevou lentamente a Cr$ 241,30 por dez quilos. Após a modificação de nossa política cambial, mercê da famosa Instrução n.º 70, do Conselho da Superintendência da Moeda e do Crédito, a cotação média semanal alcançou Cr$ 264,30.

No dia 2 de dezembro, o Banco do Brasil aumentou as bases de financiamento de Cr$ 1.200 para Cr$ 1.500 por saca, acusando, em seguida, as cotações médias a seguinte evolução por 10 quilos:

Semana finda em	CR$
12 de dezembro	291,30
19 de dezembro	292,30
26 de dezembro	308,00
2 de janeiro	327,10

Na segunda metade de dezembro já havia começado em Nova York a grande especulação altista de um poderoso grupo carioca, especulação que começou a estender-se também às praças cafeeiras nacionais. Na semana ontem encerrada, as cotações acusaram, em Santos, a seguinte majoração:

Dia	CR$
4	341,50
5	348,50
7	360,00
8	380,00

Portanto, desde a publicação da Instrução n.º 70, a 9 de outubro passado, o aumento da cotação média foi de 57,7%. Graças à ascensão quase astronômica que se registrou recentemente nas cotações das "entregas diretas", é possível que a majoração dos preços no "disponível" venha a atingir, dentro em pouco, um aumento de 70% sôbre as cotações vigentes na primeira semana de outubro último! Considerada a precariedade de nossa situação cambial, tais resultados seriam bemvindos se não fôra de temer a reação dos consumidores, que podem reduzir o número das xícaras bebidas ou diminuir a quantidade de café por xícara. Também é provável o maior uso de sucedâneos e o crescimento do consumo de bebidas concorrentes, como o chá. Tudo isso se verificará fatalmente, entre os consumidores nacionais, resultando daí a inocuidade de um recente apêlo da Sociedade Rural Brasileira para que seja, voluntàriamente, reduzido no País o consumo de café com o objetivo de aumentar as disponibilidades exportáveis. Efetivamente, as

recentes elevações do preço da bebida nacional exercerão compulsòriamente o efeito almejado pela tradicional entidade dos lavradores paulistas.

Quanto aos consumidores estrangeiros, de mais alto poder aquisitivo do que os nacionais, observadores reputados prevêem também, desde já, o declínio das aquisições, em especial na Alemanha. E qual será a reação dos consumidores norte-americanos, tão irritáveis e tão vigorosos na resistência aos aumentos de preços que lhes pareçam descabidos? A elevação do preço do café ocorre exatamente num período em que os preços dos demais alimentos declinam ligeiramente nos Estados Unidos. Ademais, o Escritório Pan-Americano do Café nada tem feito de eficiente para esclarecer os consumidores norte-americanos. E isso é suficiente para justificar certas apreensões.

Há ainda o perigo de um recúo da prosperidade naquele país. Quanto a isto, julgamos conveniente transcrever o que a Carta Mensal do "National City Bank of New York" acaba de dizer:

"1954 promete ser um ano de reajustamento, forte competição e depressão moderada, com relação a 1953. A principal incógnita consiste em saber se a diminuição da procura, começando com reduções modestas em vários setores, não aumentará até se converter em desemprego, queda do poder aquisitivo da moeda e retração crescente dos negócios".

A seriedade dessa advertência é inegável, visto que as grandes organizações bancárias dos Estados Unidos tudo fazem para manter o público num estado de relativo otimismo...

Em tais circunstâncias, as altas bruscas e exageradas, recentemente ocorridas com o café brasileiro, encerram um grande risco. Ainda há poucos dias, esta fôlha condenou o plano de aumento, pelo Instituto Brasileiro do Café, das entradas do produto em Santos. Diante das altas dos últimos dias efetuou-se, porém, modificação profunda da situação. Por isso sugerimos àquela autarquia que examine, sem delongas e com todo o senso de responsabilidade que o caso requer, a conveniência de ajustar o atual estoque em Santos — 1.668.618 sacas — suficiente em condições normais, à nova situação criada pelo vulto da especulação altista.

O sr. presidente do Banco do Brasil deve também fazer um exame de consciência e indagar se o instituto de crédito que dirige não está contribuindo indiretamente para fornecer recursos ao grupo especulador que certamente só pensa na realização de seus fabulosos lucros e não nos interesses permanentes da lavoura e do orçamento cambial do Brasil.

(Do "O Estado de S. Paulo", 17-1-54)

Obtenção de matèria orgânica o maior problema na recuperação da terra e fixação do cafeeiro

DIFICULDADE PARA O DESENVOLVIMENTO E GENERALIZAÇÃO DOS SISTEMAS CONHECIDOS E EMPREGADOS — LEGUMINOSAS, INSTALAÇÃO PARALELA DE GRANJAS AVÍCOLAS E LEITEIRAS E FABRICAÇÃO DO COMPOSTO — NOVO PROCESSO EM EXPERIÊNCIAS, NA FAZENDA PARAISO, NO MUNICÍPIO DE ITATIBA

Euclides A. de Oliveira Junior

O problema da recuperação de terras chamadas velhas e da fixação do cafeeiro em tais zonas é antes de mais nada, um problema de obtenção de matéria orgânica. O adubo químico, a calagem, a irrigação, o plantio de nível, os cordões de contôrno, a escolha e a aquisição de mudas e sementes selecionadas são outros aspectos do mesmo problema, menos relevantes porém, porque, se constituem detalhes de técnica e se são geralmente práticas ainda pouco difundidas e de custo também ainda elevado em nosso meio, não resta dúvida que a sua aplicação já vai se generalizando como práticas comprovadamente econômicas e, sobretudo, realizáveis, na maioria dos casos. Em outras palavras: os fertilizantes minerais os corretivos, os materiais de irrigação ainda são, entre nós, utilidades de preços elevados; entretanto, pode-se geralmente conseguí-los nos mercados e aplicá-los ou instalá-los com resultados econômicos. As boas variedades de plantas e os métodos racionais de plantio vão se colocando ao alcance do nosso produtor agrícola em escala cada vez maior e já, no momento, satisfatória. Aquilo, entretanto, que aparentemente ou teoricamente parece ao agricultor mais fácil obter, porque possível encontrar ou produzir dentro da sua própria fazenda, ou seja, a matéria orgânica, a base considerada fundamental para o trabalho de restabelecimento das condições naturais do solo esgotado, é justamente o que está se tornando a cada momento mais difícil e causando cada vez maiores preocupações aos verdadeiros interessados na questão.

DIFICULDADES PARA OBTER MATÉRIA ORGÂNICA

O café, como todos sabem, não admite a possibilidade de rotação, desde que se trata de cultura perene e de longo ciclo. O plantio intercalar de leguminosa, para posterior enterrio, é uma teoria recusada pelo bom senso, uma vez que o simples desenvolvimento da planta representa uma concorrência desfavorável e contra-producente para o cafeeiro. Como tese discutida, mas aceitável, permanece a do plantio de

certos tipos de leguminosa em área de terra à parte, para posterior aplicação nos talhões de café. A dificuldade que nos parece maior para o desenvolvimento dessa prática é a que se relaciona com a necessidade de adaptar-se o agricultor a uma cultura inteiramente fora das suas planificações, isto mesmo quando tiver êle disponível a área de terreno indispensável. A dificuldade da adaptação do produtor agrícola a outro ramo de atividade inteiramente diverso daquele que constitui o seu objetivo principal (ainda no caso do cafeicultor) subsiste, igualmente, ao se pretender generalizar a simbiose da galinha-café, o que é pretendido por muitos estudiosos e conseguido por muito poucos interessados diretos. Por último, temos, como o mais utilizado de todos os meios para a obtenção de matéria orgânica, a fabricação do composto. Entretanto, nas zonas chamadas velhas, geralmente próximas da capital ou servidas pelos melhores meios de comunicação e transporte, o problema do composto se resume, não na dificuldade de braços como alguns querem crer, mas principalmente na impossibilidade material de manter pastagens para dezenas ou centenas de cabeças de gado em terras supervalorizadas pela sua localização.

NOVOS SISTEMAS

Como conclusão desta série de apreciações sôbre os problemas da produção de matéria orgânica, podemos afirmar que todos os sistemas apontados — seja o plantio de leguminosas, seja a instalação de granjas avícolas ou leiteiras paralelamente à produção cafeeira, seja a fabricação do composto nas fazendas — estão se desenvolvendo de maneira bastante satisfatória e poderão desenvolver-se ainda muito mais à medida que as dificuldades que lhes são inerentes forem sendo superadas. Cada um desses sistemas encontra maior ou menor possibilidade de aplicação, segundo as condições naturais da propriedade agrícola e a capacidade de adaptação do agricultor à atividade exigida. Não se poderá, entretanto, supôr que os sistemas até aqui conhecidos e já em uso sejam capazes de resolver em definitivo, pela impossibilidade mesma do seu desenvolvimento total, o problema da produção de matéria orgânica em tôdas as regiões, já não se diz do país, mas sòmente do Estado de São Paulo. Por isso que outros sistemas estão sendo estudados e experimentados, visando, não eliminar ou substituir os que já existem e vêm prestando a sua valiosa contribuição ao esforço em fàvor da recuperação do solo, mas suprir as deficiências onde aqueles os tiverem, superar as dificuldades onde aqueles não conseguirem. Interessante sistema, sob este aspecto, fomos conhecer em fase de experimentação na Fazenda Paraiso de propriedade do sr. Luiz Emmanuel Bianchi, situada no município de Itatiba, a cêrca de 80 quilômetros do marco zero desta capital. Naquela fazenda, onde se encontra a maior e mais moderna granja avícola do país fornecendo para os seus cafèzais adubo próprio (guano de galinha) mais do que suficiente, encontra-se também um agricultor insatisfeito com a falta de problemas de ordem técnica dentro da sua atividade e disposto, conforme espera, a resolver o problema de obtenção de matéria orgânica em qualquer propriedade agrícola através de um método inteiramente novo e revolucionário. Aliás, o método em

apreço, a que nos referiremos em detalhe em trabalho a ser publicado a seguir, não se apresenta revolucionário apenas no que respeita à obtenção de matéria orgânica, mas principalmente no que se refere à engorda de gado — uma vez que é através deste animal, em cujo ramo de negócio não tem qualquer interêsse o sr. Luiz Bianchi, que está procedendo às suas experiências o maior avicultor brasileiro.

PRETENDE ENGORDAR CINCO LOTES DE MIL BOIS POR ANO EM ESPAÇO CORRESPONDENTE A UMA QUARTA DE ALQUEIRE

CADA ANIMAL PRODUZIRÁ 6 QUILOS DE ESTÊRCO POR DIA

Revolução nos processos de engorda em terras valorizadas pela sua localização e de obtenção de matéria orgânica para adubação, espera o sr. Luiz E. Bianchi como resultado das experiências em curso na sua propriedade agrícola situada no município de Itatiba

— II —

No primeiro trabalho desta série, que nos foi inspirado por uma visita realizada à Fazenda Paraiso, situada no município de Itatiba, focalizamos os problemas da obtenção de matéria orgânica e nos referimos a experiências que vêm sendo levadas a efeito naquela propriedade do sr. Luiz E. Bianchi. O sr. Luiz Bianchi é um dos maiores, senão o maior, avicultor do país. A sua granja possui, permanentemente, cerca de 70.000 cabeças de aves, entre poedeiras, frangos em engorda e pintos. A sua atividade neste ramo, para ter-se idéia de suas proporções, comporta a existência de uma fábrica de rações, de um frigorífico para o abate de aves e de grande número de chocadeiras elétricas, alimentadas, assim como as demais instalações elétricas da granja, por três geradores próprios.

CAFÉ

A Fazenda Paraiso possui 60.000 pés de café, todos em produção a partir do ano findo, com a média apurada de 70 arrobas por mil pés. Serão plantados no corrente ano mais 60.000 pés e, em futuro próximo, mais 80.000 pés. A adubação, como se deduz, não constitui problema atualmente, nem constituiria, certamente, quando plantado o total de 200.000 pés, tendo-se ao lado aquele contingente quase imponderável de aves produtoras de um dos fertilizantes orgânicos mais concentrados que se conhece. Tanto isto é verdade que as lavouras cafeeiras atingidas parcialmente pelas geadas de julho do ano passado, por fôrça da adubação intensa, já se encontram neste momento inteiramente restabelecidas, oferecendo condições para uma safra pràticamente sem qualquer diminuição no corrente ano. O sr. Luiz Bianchi, porém, é, antes de tudo, um pesquisador, um experimentador, um inovador, um revolucionário da técnica agrícola. Não satisfeito com a grande, a enorme fábrica de adubos que tem em sua propriedade — talvez a maior granja avícola do país — onde já inverteu cerca de 14 milhões de cruzeiros,

reserva sempre alguma área de terra para o plantio de leguminosas, notadamente a mucuna e desmodena, devendo êste ano experimentar o feijão baiano. Emprega, além disso, todos os adubos minerais de que o solo de sua propriedade revela escassez ou deficiência.

ENGORDA DE GADO DE CORTE

A fazenda por nós visitada, com pouco mais de 130 alqueires de terra, devendo em breve possuir 200.000 pés de café plantados e reservando ainda pelo menos uns dois ou três alqueires para as suas instalações avícolas e outras indispensáveis em qualquer propriedade agrícola, não deixará certamente espaço algum para a engorda de gado de corte. Mas o sr. Luiz Bianchi pretende, se os resultados de suas experiências se conduzirem a bom termo, engordar ali, anualmente, 5.000 bois... A engorda dêstes animais, que demandariam em outras condições, pelo menos 1.000 alqueires de bom colonião, o sr. Luiz Bianchi espera conseguir num espaço correspondente a menos de uma quarta de alqueire, em baias fechadas, de onde sairão para o corte 5 lotes de 1.000 cabeças cada durante o ano.

O PRINCÍPIO DO SISTEMA

O avicultor Luiz Bianchi, que nunca foi invernista de gado e frisa não ter tido até aqui nenhum interêsse comercial no assunto, informa que o que está fazendo é tentando dar continuidade a experiências levadas a efeito por um seu particular amigo, o sr. Dorival Macedo Cardoso, em um frigorífico de Rio Claro e na Fazenda Canchim, situada no município de São Carlos, de propriedade do Ministério da Agricultura. Tal experiência parte do princípio de que o gado preso, alimentado em baias onde espaço nenhum tenha para locomover-se, terá que ganhar em peso a energia gasta na locomoção em busca do alimento no pasto. Por outro lado, retido permanentemente nas baias, êsse gado produzirá uma quantidade de estêrço, totalmente utilizável, equivalente a seis quilos por dia. O problema, conforme acentua o nosso experimentador, estava até aqui em conseguir um determinado tipo de alimento de custo econômico, capaz de oferecer praticabilidade para o sistema.

FERMENTAÇÃO ARTIFICIAL

Prossegue o sr. Luiz Bianchi informando-nos que êste problema é que parece ter resolvido o técnico já citado. O que êste conseguiu foi um preparado capaz de produzir no rumem do boi a fermentação artificial de fibras de celulose, tais como o bagaço de cana, o sabugo de milho, o capim seco etc., constituindo-se ainda em agente fixador de proteinas e elementos minerais, obtendo-se então uma ração de custo extremamente baixo e poderoso valor nutritivo para o gado. As observações preliminares do nosso fazendeiro permitem-lhe afirmar que o boi, por êste processo, pode engordar de 2 a 3 quilos por dia, contra 700 gramas em menos de dois meses em período de engorda, que em boa invernada não se consegue senão num espaço de 4 a 6 meses. O custo da ração empregada, segundo ainda nos informou, é da ordem de 50 a 60 centavos por quilo, dando-se 10 quilos a cada boi, por dia. (Do "Diário de S. Paulo"

TIPOS DE MUDAS DE CAFÉ

São vários os tipos de mudas de café que se podem preparar no viveiro. Em geral, podem eles ser agrupados em três grupos principais, a saber: 1.º — semeação em canteiro e transplante para recipientes; 2.º — mudas aparadas; 3.º — semeação direta em recipiente.

O primeiro tipo de mudas é dos mais comuns. A semeadura se faz de junho a setembro e o transplante se inicia em abril e maio. Podem-se usar vários tipos de recipientes, de acôrdo com as possibilidades de obtenção na propriedade agrícola. Os mais comuns são jacàzinhos de bambu de 30 x 25 cms., ou vaso de madeira laminada de 40 x 25 cms. Para melhor preservação dos jacàzinhos, deve-se tratá-los com uma solução de sulfato de cobre a 5%. Os recipientes devem ser cheios com terra misturada com estêrco ou "composto" (duas partes de terra para uma parte do adubo). Pode-se transplantar até 4 mudas para o jacàzinho, conforme, naturalmente, seu tamanho. Neste caso, as mudas devem ficar bem separadas umas das outras. Para os vasos de madeira laminada, em geral se transplanta apenas uma muda. Após o transplante, os recipientes são deixados por uns 30 dias debaixo do ripado ou na parte mais sombria da mata, se o viveiro estiver aí instalado. São depois passados para lugares mais ensolarados, até finalmente serem expostos quase completamente ao sol, alguns dias antes do plantio. Cortam-se as fôlhas ao meio antes do plantio em local definitivo. Este processo oferece a vantagem de permitir que se efetue uma seleção das melhores plantas por ocasião do transplante do canteiro para o recipiente. Por sua vez, requer pessoal habilitado e cuidadoso, que saiba transplantar mudas de café sem afetar o seu sistema radicular.

O segundo tipo de muda é o chamado "muda aparada". Aparada porque cresce no viveiro por um ano e meio ou dois, sendo depois podada antes da transplantação para o local definitivo. O transplante é neste caso feito da raíz nua ou protegida com uma câmara de barro úmido e estêrco e dispensa o recipiente. Deve-se procurar manter a maior quantidade de raízes laterais. É um tipo de muda cujo preparo é facil e muito econômico e que vai bem em algumas zonas cafeeiras. O transplante para o local definitivo é feito no fim das águas e pode ser recomendado para zonas onde o inverno não é muito seco.

Finalmente, o terceiro tipo de muda de café recomendável é o que se pode formar no próprio recipiente. Neste caso, a semeação deve ser feita em maio e o transplante para a lavoura no inicio das águas, quando a planta é ainda bem nova e não tem senão 2 a 3 pares de fôlhas primárias. O recipiente pode ser o jacàzinho de bambu de dimensões menores, vaso de madeira laminada ou vaso de barro do tipo torrão paulista. Em geral, usa-se uma só muda por recipiente. Colocam-se quatro no lugar definitivo, bem separados uns dos outros, nos quatro cantos da cova. Esse tipo de mudas, que dispensa o transplante do canteiro, tem a vantagem de conservar o sistema radicular, exigindo ainda menor espaço no viveiro. Por se tratar de mudas novas, os cuidados, após o seu plantio definitivo, devem ser redobrados, para assegurar boa porcentagem de pegamento. (Comissão do Café, da Secretaria da Agricultura de São Paulo). (Do "O Estado de S. Paulo)

A TÉCNICA MODERNA NA IRRIGAÇÃO DOS CAFÈZAIS

— I —

OLOV NÄÄS

O engenheiro agrônomo sueco Olov Nääs é considerado uma das maiores autoridades em irrigação, tendo durante muito tempo trabalhado como assistente do prof. E. Flodquist, um dos grandes especialistas mundiais no assunto. Depois de realizar numerosas pesquisas na Estação Experimental de Ultura, na Suecia, o sr. Olov Nääs presta, atualmente, sua colaboração ao Instituto Agronômico de Campinas, onde investiga os problemas de irrigação nas condições paulistas e, de modo especial, o emprêgo da irrigação por aspersão nos cafèzais.

A produção de alimentos em quantidades suficientes e de boa qualidade foi provàvelmente, em todos os tempos da história humana, um problema de difícil solução. Os mais antigos documentos das civilizações primitivas demonstram que a luta pela alimentação tem sido o problema de maior importância para todos os povos. O "fantasma da fome", que hoje em dia aparece de modo cada vez mais alarmante em todo o mundo, exigindo um tributo de vida humana, não é, portanto, fenômeno moderno. Muitos estudiosos já procuraram saber o motivo da fome mundial e muitas sugestões se fizeram para resolver o problema. Tais questões, porém, não serão tratadas aqui. Seja qual fôr a opinião sôbre êsses problemas, não se pode negar que, para poder alimentar satisfatòriamente uma população que se torna cada vez maior, a solução está em produzir mais alimentos. A falta de terras novas para cultivar faz, porém, que, em muitos países, o aumento de produção seja tentado em terras já usadas. Em outras palavras, é preciso aumentar a produção por unidade de área.

Os meios de obter colheitas maiores — E' então possível melhorar contìnuamente a produção das terras e obter nelas colheitas maiores que anteriormente? Quais os meios de atingir êsse fim? Um estudo do desenvolvimento da agricultura durante os últimos anos, nos vários países, fornece uma resposta positiva a essa pergunta. Na agricultura moderna, podem-se, hoje em dia, obter colheitas duas vezes maiores do que as de alguns anos atrás, assim como aumentar a produção animal. Para isso, é preciso cuidar antes de tudo da adubação, da obtenção de novas terras, de plantas de rotação, da destruição de ervas daninhas e combate de doenças, do fornecimento de água às plantas, da drenagem etc. As medidas acima, que têm dado bons resultados, não são ainda de uso geral e, portanto, não influem na produção mundial de alimentos. Para a maioria dos agricultores do mundo, por exemplo,

o adubo orgânico "composto" é desconhecido. 90% da produção mundial dêsse adubo são obtidos sòmente na Europa e América do Norte. Uma das medidas mais importantes para aumentar a produção agrícola é a irrigação artificial. No programa de reaparelhamento da agricultura mundial, elaborado pela F.A.O., o aproveitamento das reservas de água para irrigação artificial ocupa importante lugar.

A água — o fator mais importante para a colheita — Entre os fatores que determinam o crescimento das plantas, a água ocupa lugar especial. Representa ela a parte mais importante na massa das plantas, ou seja, entre 70 e 90%. Todos os processos de vida na planta dependem da água. A água é necessária como meio de solução no solo e para o transporte dos sais de nutrição para as diferentes partes da planta. Desempenha importante papel como regulador da temperatura, fazendo-a baixar nos dias quentes e aumentando-a nas noites frias. A água também constitui uma matéria nutritiva para a planta e, nesse aspecto, pode-se compará-la ao fósforo, cal e nitrogênio, alguns dos elementos mais importantes na adubação. Vê-se, por aí, que a água é fator decisivo para a colheita.

O solo — depósito de água das plantas — A quantidade de água que existe na parte superior do solo e que poderá ser utilizada pelas plantas varia conforme a época do ano. Nem toda a água contida no solo pode ser aproveitada pelas plantas. Do ponto de vista pratico, é conveniente distinguir entre água disponível e não disponível, dependendo da porosidade do solo a quantidade que poderá ser aproveitada pela planta. A maior quantidade de água que um solo pode conter é chamada "capacidade máxima". A diferença entre a capacidade máxima e o volume de água não aproveitável costuma ser chamada "capacidade de chuva". Esta constitui uma medida da quantidade de água que o solo poderá fornecer às plantas. A capacidade de chuva é maior nos solos finamente granulados, como, por exemplo, a terra roxa, e menor nos solos de granulação grossa do tipo arenito.

Havendo muita chuva ou irrigação, a terra fica repleta de água, os depósitos se enchem e, se as demais condições para o crescimento também forem favoráveis, as perspectivas para o desenvolvimento serão boas. A água no solo, entretanto, está sujeita a grandes perdas e é consumida ràpidamente, em parte por evaporação direta da superfície do solo e, em parte, pela absorção e transpiração das plantas. Se não houver fornecimento sucessivo de água em forma de chuva ou por irrigação, mais cedo ou mais tarde a planta sentirá sua falta. O crescimento fica reduzido ou completamente suspenso e, após demorada falta de água, a planta murcha e morre. O estado em que a planta se encontra quando não consegue mais absorver água da terra e começa a murchar chama-se "ponto de murchamento". O murchamento varía conforme a porcentagem de umidade nos diferentes solos. O ponto de murchamento e a capacidade máxima do campo são características cuja determinação é de máxima importância na irrigação, a qual deve ser aplicada antes de se esgotar a reserva de água do solo.

A espécie da terra e a da planta determinam a irrigação — Ao planejar a irrigação, é muito importante saber qual o volume de água que o solo pode receber e guardar em seus poros e qual e profundidade que

ela pode alcançar sem perder-se. Em outras palavras, é preciso conhecer a capacidade máxima de retenção de água pelo solo. A quantidade de água que precisa ser fornecida em determinado caso depende da qualidade do solo e da planta. Água em excesso causa percolação e lavagem dos sais substanciais; havendo escassez, o efeito é diminuido por perdas de evaporação etc. A irrigação deve portanto ser variada e cada instalação de irrigação deve ser planejada levando em consideração a capacidade de retenção da terra e a necessidade de água da planta a ser irrigada. Como por exemplo de dois tipos de solos com as capacidades completamente diferentes de reter a água podem-se citar a terra roxa e o arenito. A primeira poderá apresentar uma quantidade disponível de água para as plantas de mais de 100 mm até a profundidade de 60 cm quando completamente repleta, enquanto a última sòmente poderá reter 40-50 mm. Irrigando os dois solos até profundidade idêntica, teòricamente precisamos para o último sòmente de 1|3 da quantidade de água necessária à primeira. Na prática, isso significa que o arenito deve ser irrigado com menos água, porém mais freqüentemente de que a terra roxa.

A influência que a espécie de planta exerce em pról de maior ou menor irrigação é determinada, entre outros fatores, pelo desenvolvimento do seu sistema de raìzes e distribuição na terra. Comparando-se duas espécies de plantas bem diferentes, como o café e a batatinha, veremos que a maior parte das raìzes do café está a uma profundidade que vai até 1 m, enquanto as raìzes da batatinha apenas alcançam a profundidde de 30 cm. Assim, teòricamente, no caso da batatinha, a irrigação deverá ser de sòmente 1/3 da quantidade necessária para o café plantado na mesma espécie de terra.

Fornecimento grande ou pequeno de água — Aspecto de importância prática muito grande para instalação de um sistema de irrigação é o relativo à quantidade de água disponível. Tal fatôr assume importância ainda maior quando se usa o método de aspersão, que permite fàcilmente a verificação da quantidade de água usada. Determinada instalação pode portanto ser planejada para fornecer quantidade pequena de água a uma área grande, ou quantidade maior de água a uma área pequena. No primeiro caso, o custo da instalação, por unidade de área, fica mais baixo de que no segundo. Até agora, no Estado de São Paulo, se tem feito, em geral, irrigação em quantidades pequenas, 20-30 mm por vez e a intervalos de 15 a 30 dias. No caso, por exemplo, de café em terra roxa, essa quantidade de água sòmente bastaria para abastecer os primeiros 10 a 20 cm da superfície, caso o solo estivesse muito sêco, sem considerar a perda por evaporação. O que acontecerá se, em vez disso, se utilizar 3 vezes mais água, isto é, 60-90 mm por vez? Em primeiro lugar, a terra fica abastecida de água a uma profundidade 3 vezes maior, e, assim, fornece à planta quantidade maior de água (grande parte das raìzes do cafeeiro absorvem água a essa profundidade maior). Irrigação maior significa menor perda de umidade por evaporação. Grande fornecimento de água por vez também resolve outra questão muito importante, a irrigação noturna, que é muito difícil fazer, caso não se usem aspersores de baixa capacidade (irrigação demorada). Embora não existam resultados certos de experiências, muitos fatores

falam em favor do maior fornecimento de água, por vez, em lugar das quantidades, comumente usadas. Isso acontece principalmente no caso de terras com grande capacidade de retenção de água, como, por exemplo, a terra roxa, o massapé-salmourão e outras. Assim, será vantajoso manter uma área menor bem provida de água, em lugar de irrigar deficientemente um trecho maior.

Perda de água ao efetuar a irrigação — Outros fatores dignos de consideração ao se projetar uma irrigação são as perdas de água por evaporação, o escorregamento e a percolação. A perda por evaporação deve ser sempre levada em conta, podendo, porém, variar grandemente conforme a temperatura, o tipo de terra, o método de irrigação, a hora de irrigação (diária ou noturna) etc. Por aspersão, por exemplo, sempre se perde uma parte de água por evaporação diretamente no ar, a qual não chega a atingir o solo; parte evapora das plantas e outra parte da superfície do solo. A quantidade de água que finalmente é aproveitada pelo solo e pela planta pode, em casos desfavoráveis, ser reduzida à metade da quantidade fornecida. Portanto, a quantidade a ser fornecida à terra num certo caso deve ser aumentada pela quantidade de água que se calcula venha a perder-se por evaporação. Enquanto não houver meios de se medir a perda por evaporação na irrigação, é necessário calculá-la. Na prática, deve-se calcular com uma margem de aproximadamente 30%, quando se tratar de aspersão.

Para boa econômia de irrigação é importante que se evite o mais possível a perda por escorregamento e umidecimento demasiado da terra. Tais perdas são muito comuns nas várias formas de irrigação da superfície, mas também podem ocorrer na aspersão, que é, entretanto, o método que mais economiza água. A aspersão pode ser comparada com chuva forte. O fornecimento de 15-20 mm de "chuva" por hora ou mais, o que não é raro, pode, em terreno irregular e em certas espécies de solo, motivar erosão e perdas de água, quando a terra não consegue absorver toda a água. E', pois, importante adaptar a quantidade de água à espécie de solo e planta, pela escolha do aspersor. É muito importante — e isto não se refere apenas à irrigação — que a terra seja mantida bem frouxa na superfície, para que a água possa ser absorvida rápida e efetivamente.

A irrigação é mais importante durante o inverno — Em S. Paulo, o clima caracteriza-se, antes de tudo, por um período quente, chuvoso, e um período frio, sêco. A irrigação é mais importante durante o inverno sêco — abril a setembro — especialmente nos meses de maio a agôsto, quando é maior a falta de chuva. Durante o verão, há grande excedente de chuva, grande parte da qual se perde por drenagem e percolação. Especialmente em terras do tipo arenito, de baixa capacidade de reter água, esta deve descer ràpidamente para as camadas inferiores. Geralmente, a água que desceu para essas camadas inferiores não é útil à agricultura. Não deve ser esquecido que também durante a época de chuvas há períodos curtos de sêca, quando as plantas de pequeno sistema radicular, especialmente, necessitam de irrigação.

(Do "O Estado de São Paulo, 18-11-1953)

UM BANCO PARA O CAFÉ

Certo fazendeiro do norte do Paraná, ao que parece também ligado ao comércio e à indústria, lembrou a conveniência de ser criado no Brasil um Banco Nacional do Café, envolvendo capitais nacionais e estrangeiros. Revelou que cinco senadores norte-americanos já se manifestaram favoràvelmente a que patrícios seus invistam capitais nesse Banco.

O objetivo da nova instituição seria facilitar financiamentos à lavoura e ao comércio do café, trabalho que atualmente está a cargo da Carteira de Crédito Agrícola e Industrial do Banco do Brasil e de outras instituições bancárias particulares. Acresce a circunstância de estar a aludida Carteira engolfada por numerosos outros problemas, já que a lavoura brasileira não se constitui apenas do café.

Existe o Instituto Brsileiro do Café, um organismo novo e eficiente, a cuja operosidade se deve a invejável estatística ocupada pelo café nos dias que correm. Está essa autarquia entregue a financiamentos à lavoura, ao combate à broca e à adubação das terras cansadas ou já cultivadas. São tarefas da maior importância, para execução das quais o Instituto necessita do concurso do Ministério da Agricultura e dos govêrnos estaduais.

Ora, a idéia de se criar o Banco Nacional do Café visa precisamente proporcionar ao Instituto maior elasticidade na sua ação, mais eficiência nos seus trabalhos de assistência ao produto. Não sendo uma instituição bancaria, o IBC luta com certas dificuldades, cuja remoção só se pode conseguir com a utilização de estabelecimentos privados, não especializados em café.

A criação do Banco virá solucionar muitos problemas. A propósito, menciona-se que um estabelecimento congênere foi organizado na Colômbia, com notáveis proveitos para a lavoura e para o comércio. Como nesse instituto estão interessados capitais norte-americanos, não será de admirar que em menos de um mês tenhamos o Banco projetado por iniciativa de elementos alienígenas reunidos na próxima V Conferência Pan-Americana do Café ou do I Congresso Mundial do Café, ambos os certames marcados para Curitiba, de 14 a 22 de janeiro próximo.

Seria melhor, evidentemente, que o Brasil, como país líder na produção de café, não abrisse mão do direito de ter a iniciativa. Não sabemos qual o plano de ação do nosso país nos próximos certames internacionais. Talvez até nem tenham sido ainda organizados, embora estejamos nas suas proximidades. De qualquer forma, porém, a idéia da criação do Banco Nacional do Café já foi lançada e devemos quanto antes torná-la muito nossa.

(Do "Correio da Noite," 21-12-53)

AGRICULTURA PAULISTA EM 1953

Tivemos em 1953 o ano mais difícil da agricultura paulista do após guerra. Os índices de produção não foram favoráveis, o abastecimento de utilidades e maquinária foi precário, a alta dos preços dos produtos agropecuários não conseguiu aparentemente melhorar a receita rural e dois fenômenos de ordem climática — a sêca de dezembro-janeiro e a geada de julho — ocasionaram fortes prejuízos aos agricultores.

Dois fatores principais criaram dificuldades no meio rural: a indisfarçável passagem do café ao rol dos gravosos, o que deu lugar a forte campanha contra o chamado "confisco cambial", e o desinteresse pelo algodão, cultura de tendências deficitárias e que não pôde ser substituida satisfatòriamente por outra, de ciclo anual, apesar de previsões oficiais em contrário.

A "crise do café" foi resolvida com base no "caminho mais curto", isto é: a liberação parcial do câmbio e, posteriormente, o subsidio à exportação (Cr$ 5,00 por dólar). Entretanto, os efeitos dessas medidas apenas parcialmente beneficiaram os cafeicultores. Acontece que o ministro Horacio Lafer era contrário a elas ou semelhantes, e até que o seu sucessor, o ministro Osvaldo Aranha, pudesse inteirar-se da situação e concordar, não em "abolir o confisco", mas em proporcionar mais cruzeiros aos produtores de café, boa parte da safra tinha sido escoada para as mãos dos intermediários. Pode-se dizer, aliás, que os efeitos da instrução 70 no mercado cafeeiro só foram sentidos proporcionalmente durante o atual mês de dezembro, quando a situação estatística francamente pró-vendedor, ficou clara em todo o mundo e o govêrno se animou a financiar em Santos na base de Cr$ 1.500,00 por casa. Mas aí o lavrador já estava fora do páreo. Café a 2 mil cruzeiros a saca não foi coisa para produtor, cuja receita, embora melhorada, talvez não tenha sido proporcional ao aumento dos custos, mesmo porque a produção diminuiu em confronto com a já fraca de 1952.

A área algodoeira caiu muito em 1953 e tivemos uma safra pequena, de pouco mais de 40 milhões de arrobas, vendida a preços baixos. A acumulação dos estoques de duas safras contribuiu para que se plantasse ainda menos algodão em 1953/54, apesar da liquidação apressada que se promoveu nos últimos meses, depois de enervantes demoras. Em 1953, tivemos área pequena de plantio, mau preço e rendimentos culturais relativamente baixos, não se tendo repetido as 120 arrobas por alqueire de 1952 (queda para pouco mais de 100 arrobas). E assim dois anos algodoeiros seguidos de maus resultados desorganizaram o setor algodoeiro, o mais importante em São Paulo depois do café e aquele que inegàvelmente contribui para a melhor distribuição de renda agrícola que temos no interior. Daí, a impressão de pobreza e até de miséria de muitas de nossas zonas rurais.

Não houve a esperada reação no setor de cereais, porque a falta de confiança no mercado não levou ao previsto aumento de área e, além disso, a sêca de dezembro e janeiro reduziu considerávelmente a pro-

dutividade. Como a situação se repetiu em Estados vizinhos, houve fome de arroz, de milho e feijão. E apesar dos altos preços alcançados, as colheitas não permitiram uma receita satisfatória para os agricultores, dados os maus rendimentos e o pequeno volume global. São Paulo teve uma de suas piores safras de cereais dos últimos 10 anos.

Com menos café, menos algodão, tanto ou menos cereais que na péssima safra de 1952, não tivemos mais oleaginosas: caiu a safra de amendoim e a de mamona, e os preços desta última não foram convidativos. Estacionária a safra de batata e tendências de melhoria para a laranja, a banana (apesar da geada), a cebola (embora comercialmente um fracasso), o tomate, a mandioca e a uva. Novo e considerável recuo da menta, cultura de fluxos e refluxos anuais. E como fato positivo — relativamente positivo, aliás — presenciamos o avanço da cana, marchando para 11 milhões de toneladas de colheita e dando uma safra recorde de açúcar e de álcool que está criando de novo delicados problemas de super-produção e de desavenças com o nordeste canavieiro.

No setor pecuário, registraram-se altas nos preços da carne e do leite (as deste julgadas insuficientes) e aumento dos abates e das ordenhas. O suprimento de torta de algodão esteve precário e deverá piorar em 1954 (safra algodoeira ainda menor). Registraram-se progressos na suinocultura e sobretudo na avicultura, continuando porém esta na dependência dos abastecimentos de trigo, para a obtenção do farelo e do farelinho para as rações. Ao contrário, todavia, do que sucedeu na parte vegetal, que é a mais importante, a produção animal deve ter acrescentado a renda do meio rural em 1953. Isso facilita a "marcha para o pasto", uma constante da agricultura paulista nos últimos dois anos.

Apesar de dois anos seguidos considerados maus, persiste a tendência de melhorias técnicas e a ausência de terras virgens é a mais forte mola propulsora, determinando inclusive a racionalização das duas lavouras principais: café e algodão. O surto industrial e a concentração demográfica urbana também favorecem essa tendência, tornando interessante o aproveitamento de terras cansadas junto dos grandes centros populosos à custa de maiores investimentos de melhoria. Uma agricultura extremamente diversificada e meticulosa se forma próximo da capital e de outras cidades importantes, visando especialmente à subsistência alimentar. E, felizmente, embora as dificuldades de importação de máquinas, adubos e inseticidas e as deficiências ainda notórias da produção nacional desses materiais, a agricultura paulista tende a equipar-se melhor e conta ainda com uma compreensão mais esclarecida das autoridades do crédito, que já emprestam dinheiro para coisas como estas: irrigação, eletrificação rural, construções, etc. Sob êsse aspecto, o fundo de recuperação rural previsto na instrução 70 e confirmado em lei poderá, se bem estruturado e aplicado, abrir novos caminhos para a agropecuária de São Paulo, como de resto para a do Brasil em geral.

O café visto nos Estados Unidos

(Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York)

N.º 866 CARTA SEMANAL DO MERCADO 6 de Fevereiro de 1954

SITUAÇÃO GERAL: Embora durante os primeiros dias da semana ainda tivessem um certo tom hesterismo os comentários dos jornais sôbre a alta dos preços do café, as notícias dadas pela imprensa ontem e hoje dão a impressão de que está diminuindo a tensão geral — talvez devido ao fato de que se espera pelo resultado das investigações que, sôbre o assunto, estão sendo feitas pelo Congresso Federal e por outras entidades oficiais. O Comitê de Agricultura do Senado já fêz uma recomendação, no sentido de que a Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York passe ao contrôle da Administração de Bôlsas de Produtos Naturais Básicos. Isso teria como fim impedir indivíduos ou grupos pudessem, num dado momento, conseguir um contrôle significativo do mercado. A êsse respeito, o The New York Times diz o seguinte: "A importância do café na vida dos Estados Unidos nunca foi tão intensamente demonstrado como agora por motivo da alta dos preços. A ação tomada pelo Comitê de Agricultura do Senado, recomendando que os preços do café estejam devidamente supervisionados, é òbviamente uma consequência da atitude de inquietação reinante no país, uma vez que o café pela manhã e a autras horas do dia é considerado como parte essencial da vida cotidiana dos norte-americanos. Essa atitude é compreensível, mas resta saber ainda que regulamentos oficiais poderão dar solução ao problema. Tem havido acusações de que a alta dos preços do café resultam de especulações, de retenção de suprimentos no Brasil, etc.. Essas acusações foram contestadas, havendo controvérsias sôbre fatos básicos ainda. Estão sendo feitas duas investigações federais no momento, para serem determinados êsses fatos básicos. Assim sendo, a ação legislativa parece certamente incongruente, uma vez que tais fatos básicos não foram ainda estabelecidos. Se realmente não há café para satisfazer a procura pelos preços anteriores à alta, não haverá regulamentos oficiais que possam remediar a situação. Se se fizerem tentativas para se manter artificialmente baixo o preço do café nos Estados Unidos, a situação só poderá piorar, porque assim o café seria colocado em outros países onde pudesse ser vendido por melhor preço. Os brasileiros têm sido demasiado educados para dizê-lo, mas é descabida, para não se dizer mais nada, essa intensa reação do Congresso diante da possibilidade de que o café esteja sendo armazenado no Brasil para se forçar a alta dos preços. Não é justamente o que está sendo feito nos Estados Unidos (sem muito êxito, aliás), com o trigo, o algodão, a manteiga e outros produtos? O consumidor norte-americano, todavia, tem muito mais poder sôbre os preços do café do que o Govêrno. Além disso, seria contraproducente, para os interessados produtores de café, elevar artificialmente o preço do seu produto ao ponto de forçar seus freguêses a abandonarem seus velhos hábitos para adquirir novos, especialmente quando os novos hábitos, como, por exemplo, tomar chá, seriam de mau agouro para o esperado aumento da produção de café nos anos próximos".

Apoiando a ação tomada pelo Govêrno do Brasil, que convidou personalidades de destaque da vida pública, econômica e social dos Estados Unidos para que visitem o Brasil, o Bureau Pan-Americano do Café tomou, por sua vez, duas medidas: a primeira foi publicar um anúncio, de grande tamanho, na imprensa de Nova York, dando publicidade ao convite do govêrno brasileiro e apresentando ao

público, em forma reduzida, os fatores básicos que explicam a recente alta dos preços do café; a segunda foi oferecer sua cooperação ao Sub-Comitê Especial Bancário do Senado, que atualmente está investigando a situação do café. Essa oferta de cooperação foi aceita, e o Bureau está esperando agora um convite formal do Sub-Comitê, para dar-lhe tôdas as informações de que dispõe sôbre o momentoso assunto.

MERCADO DO CAFÉ: Começando com um rítmo relativamente limitado, a atividade dos negócios do café foi pouco a pouco incrementando durante a semana passada, em consequência da crescente procura por parte dos torradores, especialmente no que se refere aos cafés disponíveis. Por essa razão, os preços se mantiveram firmes, extendendo-se essa firmeza tanto aos cafés físicos como aos futuros.

Na Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York, a atividade no Contrato "S" foi menor do que na semana passada, negociando-se 553 lotes, em comparação com os 922 da semana passada. A posição imediata de Março, refletindo a firmeza dos cafés físicos, aumentou de 145 pontos, ao passo que as demais posições registraram altas de 37 a 75 pontos.

A posição aberta continuou a se reduzir, refletindo a liquidação dos contratos para a apuração de proventos. Esta manhã, era de 2.602 lotes, isto é, 148 lotes menos do que na sexta-feira passada.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: No que se refere aos cafés do Brasil, as informações são de que o tipo Santos 4 está sendo negociado, na base FOB, de 70.50c/, a 71c/. Os cafés da Colômbia, por sua parte, podem ser cotados nos arredores de 74.50c/, base ex-doca de Nova York, e ontem circulou a notícia de que o tipo Armenia tinha sido vendido na costa do Pacífico a 75c/.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Dados semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	30-1-1954	49	97	8	154
	23-1-1954	186	177	16	379
	31-1-1953	193	107	10	310
COLÔMBIA**	30-1-1954	133.716	17.274	3.265	154.255
	23-1-1954	88.681	37.375	466	126.522
	31-1-1953	93.660	11.153	4.837	109.650

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas terminadas em: 30-1-1954	23-1-1954	31-1-1953
BRASIL*	Santos	1.729	1.677	1.765
	Rio	398	397	300
	Vitória	102	93	37
	Paranaguá	952 a	991 b	1.827 c
	Pernambuco	18	16	10
	Bahia	20	13	23
	Angra dos Reis	25	24	24
	TOTAL	**3.244**	**3.211**	**3.986**

COLÔMBIA**	Barranquilla	71.640	55.099	131.739
	Cartagena	31.188	34.317	74.971
	Buenaventura	206.724	184.920	144.583
	Cúcuta	67.513	71.654	164.679
	TOTAL	377.065	345.990	497.872

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK*

Semana de:	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
	Brasil	Colômbia	Outros	Total
30-1-1954	249.414	131.608	101.757	482.779
23-1-1954	240.017	141.401	104.363	485.781
31-1-1953	61.354	105.668	104.579	271.601

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York
(**) Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia
(a) 619.000 livres e 338.000 retidos
(b) 697.000 livres e 294.000 retidos
(c) 610.000 livres e 1.217.000 retidos

BOLETIM ESPECIAL

Tradução das declarações feitas perante a Comissão de Investigação dos Preços do Café, do Senado dos Estados Unidos, pelo Sr. Chester Dewey, Presidente do Grace National Bank, emprêsa que em suas transações com outras emprêsas da América Latina, de transportes marítimos e aéreos, de produção agrícola e industrial, de negócios bancários, etc., sempre auferiu abundantes proventos:

"WASHINGTON (AP) — Um banqueiro de Nova York, estreitamente ligado ao mercado do café, informou hoje aos investigadores do Senado que os preços do café subiram principalmente porque os países produtores estão retendo suprimentos fora do mercado.

O depoente, que fêz essas declarações perante a Comissão do Senado, foi o Sr. Chester Dewey, Presidente do Grace National Bank, de Nova York, o qual faz um grande volume de negócios com exportadores da América Latina e importadores dos Estados Unidos.

Disse o Sr. Dewey: "Veja que não foi reconhecida ainda pùblicamente a verdadeira causa da subida dos preços do café. Nós ensinamos os latino-americanos a maneira pela qual se consegue a alta dos preços, e êles se mostraram magníficos alunos. E começaram a diminuir gradualmente os abastecimentos do mercado. Quando os torradores chegam ao fim do seu suprimento, são forçados a comprar novos estoques a preços mais altos. A alta dos preços data da época em que se suspendeu o contrôle dos preços exercido pelo govêrno dos Estados Unidos. Os preços do café por atacado subiram então a 25 centavos a libra; mais tarde a 30 centavos, e agora estão perto de 70 centavos. A 30 centavos a libra os produtores já estavam fazendo bons lucros".

Disse ainda o Sr. Dewey que os danos causados pela geada no Brasil também contribuiram para a alta dos preços do café, não se tendo dado atenção ao fato no

princípio". Os brasileiros são peritos na publicação de notícias pessimistas sôbre suas colheitas", observou o Sr. Dewey", e muitos acreditaram a princípio que se tratava apenas dessas notícias pessimistas".

Respondendo a perguntas da Comissão, o Sr. Dewey afirmou que a alta não foi causada por especulações no mercado de Nova York. E acrescentou: "Não excluo, é claro, a possibilidade de que tenha havido especulações do Brasil no mercado de Nova York.

O Sr. Dewey declarou ainda à Comissão que os consumidores poderiam levar a efeito um boicote contra o café, e isso era o que mais preocupava os latino-americanos".

N.º5 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 5 de Fevereiro de 1954

ESTADOS UNIDOS

A situação dos preços: Começamos na semana passada a transcrever nesta secção os comentários do público e da imprensa dos Estados Unidos sôbre o chamado "problema dos altos preços do café". Continuamos a transcrever, em forma resumida, outros comentários:

Os newyorkinos, que são em geral pacientes e tolerantes, estão começando a se preocupar com os rumores de que a xícara de café vai custar 15 centavos. Os consumidores, que sabem somar, subtrair e dividir, dizem: "É possível que o café custe $1.20 a libra, mas uma libra de café torrado pode dar muito bem 40 xícaras, saindo cada xícara, portanto, por uns três centavos. Em que se baseiam, pois, para cobrar 15 centavos por uma xícara?"

(N. Y. World Telegram — 15 de Janeiro de 1954)

"Ontem, em Washington, o senador democrático de Oklahoma, Sr. A. S. Monroney, advertiu a indústria do café de que, se os preços continuarem a subir, é bem possível que essa bebida perca a sua popularidade nos Estados Unidos..."

"Allen J. Ellender, senador democrático de Louisiana e membro do Comitê de Agricultura do Senado, declarou ontem em Washington que o Departamento de Estado devia fazer imediatamente uma investigação, com o fim de se averiguar o que está havendo com os preços do café..."

(N. Y. World Telegram — 20 de Janeiro de 1954)

"O Procurador Geral da República, Sr. Herbert Brownell, Jr., revelou que o departamento encarregado de velar contra a formação de monopólios está estudando as queixas recebidas contra a subida brusca dos preços do café..."

(N. Y. Herald Tribune — 22 de Janeiro de 1954)

"Herman B. Glaser, advogado de duas emprêsas que têm 750 estabelecimentos de vendas a varejo na área metropolitana de Nova York, declarou ontem que as donas de casa newyorkinas, rebeldas contra os preços do café, sòmente compraram na semana passada a metade do café que costumavam comprar. Disse o Sr. Glaser que o aumento de 7 a 10 centavos a libra, observado nas duas últimas semanas, causou um aumento proporcional na resistência do consumidor. Com a diminuição da compra de café, houve, paralelamente, um aumento na compra de outras bebidas, como o chá e o cacáu..."

(N. Y. Times — 25 de Janeiro de 1954)

"Comecem a tomar café solúvel, para economizar, se desejam continuar a tomar café. Ou, então, substituam o café por outras bebidas, como o chá, assim contribuindo para que baixem os preços do café. São êsses os recursos que restam aos consumidores, individualmente, para combater a subida dos preços, e quanto mais cedo se convencerem disso, mais proveitos hão de ter..."

(Sylvia F. Porter (New York Post) — 25 de Janeiro de 1954)

"Washington, 25 de Janeiro (A. P.): Consta que as donas de casa querem boicotar o café, em virtude do pedido feito pelo Senador Gillette ao Govêrno para que seja investigado amplamente o problema da alta do café. Gillette, recentemente denunciou essa alta do café, atribuindo-a a manobras de especuladores. Disse êle no Senado que não havia desculpas para a situação, a qual estava se tornando intolerável, e exigiu cinco medidas governamentais, inclusive uma que se baseia na lei contra os monopólios e outra que imporia gravames nas transações feitas nos Estados Unidos os estrangeiros que negociam com o café..."

(Journal of Commerce — 26 de Janeiro de 1954)

"A Union News Co., que tem uns 300 estabelecimentos de serviços de fornecimento de alimentos e bebidas distribuidos por todo o país, entre os quais o "Rainbow Room", em Rockeffeler Center, em Nova York, e o "Oyster Bar", em Grand Center Station, está exibindo nos ditos estabelecimentos um cartaz com os seguintes dizeres: "Não há justificativa para o aumento do preço do café. Exortamos os nossos freguêses a tomarem chá".

(N. Y. World Telegram — 27 de Janeiro de 1954

"Consta que em ambas as Casas do Congresso vão ser iniciadas investigações com o objetivo de se averiguar se a alta dos preços do café foi obra de um grupo de especuladores sem escrúpulos. Homer E. Capehart, senador republicano de Indiana, anunciou que o Comitê Bancário do Senado, atendendo a um pedido do senador J. Glenn Beall, de Maryland, vai começar a investigar imediatamente o papel desempenhado pelos especuladores nesse assunto. Entrementes, o Representante Emmanuel Celler, de Nova York, está também ativo, na Câmara, tratando do mesmo caso. Solicitando uma investigação para se apurar se houve especulação por parte dos produtores, dos importadores, distribuidores e corretores do café, o Sr. Beall sugere que se organize um sub-comitê para investigar:

1. se a alta contínua dos preços do café reflete as verdadeiras condições do mercado.
2. se os especuladores do café infringiram alguma lei federal; e
3. se é possível assegurar abastecimentos adequados de café a preços mais baixos, mediante uma legislação especial..."

(N. Y. World Telegram — 27 de Janeiro de 1954)

"O Presidente Eisenhower anunciou em sua conferência com a imprensa, ontem, que a "Federal Trade Commission" (Comissão Federal de Comércio) vai investigar detalhadamente o problema dos preços do café. Essa declaração foi seguida imediatamente de outra do Presidente da Referida Comissão, Sr. Edward F. Howrey, no sentido de que a alta dos preços do café será estudada pela sua

agência com o fim de se averiguar se houve quaisquer métodos injustos de competição e de monopólio..."

(The Wall Street Journal — 28 de Janeiro de 1954)

N.º 867 **CARTA SEMANAL DO MERCADO** 12 de Fevereiro de 1954

SITUAÇÃO GERAL: Os acontecimentos da semana indicam que, na controvérsia atual sôbre as causas da alta dos preços do café, os produtores estão levando a melhor, vendo-se justificada a sua asserção de que essa alta resultou principalmente da escassez do produto, em consequência da geada havida no Brasil em Julho do ano passado.

A notícia de que o Conselho Social e Econômico Inter-Americano da Organização de Estados Americanos decidiu dar a maior divulgação possível a uma resolução aprovada pela mesma entidade, condenando-se nessa resolução qualquer campanha de boicote do café, pois que tal coisa ameaça a solidariedade e o comércio das Américas foi amplamente publicada em tôda a imprensa de Nova York. Foram também comentados pelos jornais outros aspectos do assunto, inclusive o fato de que a investigação ora em andamento nos Estados Unidos, por um comitê do Senado, para se verificar se houve apenas manobras de especulação no aumento dos preços do café, está dando resultados negativos, uma vêz que alguns comitês admitem que não estão encontrando indícios de especulação. Ao contrário, o que está se tornando claro é o fato de que a alta se deve exclusivamente, ao mesmo tempo, à escassez do produto e ao aumento do consumo.

Confirmado os referidos comentários, foi hoje publicada a notícia de que o Departamento da Agricultura dos Estados Unidos está preparando um relatório sôbre a situação mundial dos abastecimentos de café, relatório êsse que deverá estar pronto nos fins da semana que vem, acreditando-se que os estudos feitos hão de mostrar que realmente a escassez é ainda maior do que se imaginava. "Ainda é cedo para se poder afirmar qualquer coisa", declarou um funcionário do Departamento, "mas os dados parciais obtidos até agora indicam que a situação dos abastecimentos de café é mais crítica do que se julgava pelos relatórios publicados até o momento sôbre o assunto."

MERCADO DO CAFÉ: A mudança de atitude observada nos comentários da imprensa sôbre o café influiu favoràvelmente no mercado do produto, estabelecendo-se novamente a confiança. Em consequência disso, o rítmo das operações de compra e venda foi considerável, mantendo a boa tendência já notada no fim da semana passada, como informamos em nossa Carta precedente. Com a renovação da procura, os preços se mostraram mais firmes, achando-se agora perto dos níveis máximos registrados no período de um mês.

No Contrato "S" da Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York, foram negociados 761 lotes, em comparação com os 553 da semana passada. As altas havidas durante a semana foram de 132 a 195 pontos, segundo as posições, sendo que as posições mais próximas demonstraram maior firmeza. O movimento de liquidação de contratos continua evidente; e a redução, na posição aberta, esta semana, foi de 141 lotes, sendo o total de 2.461, ontem pela manhã.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Não se abriu o Mercado hoje, observando-se nos Estados Unidos o aniversário do nascimento de Abraham Lincoln. Consta que ontem,

no mercado de cafés físicos, havia uma grande procura dos cafés disponíveis e de pronto embarque. O café Santos tipo 4, na base FOB, foi negociado durante a manhã à razão de 72/c a libra, mas do meio dia em diante não baixou a menos de 72.25/c. Os cafés da Colômbia mostraram igual firmeza elevando-se suas cotações, na base ex-doca de Nova York, de 75.25/c a 75.50/c. Os cafés mexicanos para embarque foram negociados a 74.00 e a 74.25/c. Os cafés venezuelanos também alcançaram o preço de 74.25/c.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Dados semanais: Destinos Principais: EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	6-2-1954	112	120	13	245
	30-1-1954	49	97	8	154
	7-2-1953	199	59	15	273
COLÔMBIA**	6-2-1954	148.338	30.194	3.950	182.482
	30-1-1954	133.716	17.274	3.265	154.255
	7-2-1953	62.909	9.014	4.066	75.989
	Dados mensais:				
BRASIL*	**Janeiro, 1954**	662.000	496.000	61.000	1.219.000
	Dezembro, 1953	1.055.000	501.000	169.000	1.725.000
	Janeiro, 1953	788.000	367.000	114.000	1.269.000
COLÔMBIA**	**Janeiro, 1954**	537.909	77.602	11.640	627.151
	Dezembro, 1953	631.725	60.343	9.749	701.817
	Janeiro, 1953	396.223	37.870	14.069	448.162

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Pôrtos:	Semanas terminadas em: 6-2-54	30-1-54	7-2-53
BRASIL*	Santos	1.771	1.729	1.765
	Rio	431	389	293
	Vitória	92	102	25
	Paranaguá	a) 943	b) 952	c) 1.761
	Pernambuco	18	18	12
	Bahia	22	20	21
	Angra dos Reis	25	25	23
	TOTAL	**3.302**	**3.244**	**3.900**
COLÔMBIA**	Barranquilla	70.098	71.640	113.339
	Cartagena	48.153	31.188	71.573
	Buenaventura	181.781	206.724	181.911
	Cucuta	66.031	67.513	145.505
	TOTAL	**366.063**	**377.065**	**512.328**

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK*

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Colômbia**	**Outros**	**Total**
6-2-1954	242.995	137.292	106.673	486.960
30-1-1954	249.414	131.608	101.757	482.779
7-2-1953	51.924	112.955	102.709	267.588

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York
(**) Federação Nacional de Cafeicultura da Colômbia
(&) Dados preliminares, sugeitos a modificação.
(a) 622.000 livres e 321.000 retidos
(b) 619.000 livres e 333.000 retidos
(c) 659.000 livres e 1.102.000 retidos

N.º 6 **O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA** **12 de Fevereiro de 1954**

COLÔMBIA

Tratado comercial: No dia 16 de Novembro de 1953, a Áustria assinou com a Colômbia um tratado comercial especial, mediante o qual se compromete a comprar café colombiano, no valor de $1.000.000, pelo período de um ano.

Por sua parte, a Colômbia autorizará a importação de mercadorias austríacas que não estejam na lista dos artigos proibidos, entre os quais se incluem os seguintes: automóveis que pesem mais de 1.240 quilos, champanha, porcelana e cerâmica.

O café a ser comprado à Colômbia pela Áustria não poderá ser, segundo os têrmos do tratado, re-exportado para nenhum país do Hemisfério Ocidental ou para os países com os quais a Colômbia tenha ou tencione ter acôrdos semelhantes.

Tratado com o Uruguai: A Colômbia também assinou, no dia 12 de Dezembro de 1953, tratados comerciais com o Uruguai, para intercâmbio de mercadorias e produtos cujo valor ascende a vários milhões de dólares.

De conformidade com os têrmos dos referidos tratados, a Colômbia exportará para o Uruguai, no ano de 1954, café no valor de 1.500.000 dólares, bem como álcool de cana, tabaco, sal comum e outros produtos.

BRASIL

Ajuda oficial aos produtores: Octavio Veigas, correspondente da revista comercial "Coffee & Tea Industries", na cidade de Santos, informa que o govêrno brasileiro está oferecendo auxílio financeiro aos plantadores de café que tiveram prejuizos com a geada de Julho e Agôsto do ano passado.

Foi publicada uma lei autorizando o govêrno federal a fazer um contrato com o Banco do Brasil com o objetivo de se dar forma concreta à referida ajuda, até Outubro de 1957. O financiamento será garantido por meio de hipotecas rurais.

ESTADOS UNIDOS

Considera-se leve a resistência aos preços do café: Segundo estudo feito em todo o país pela revista "Supermarket News", nos fins da semana passada, parece que, apesar do clamor público contra a alta dos preços do café, não houve pràti-

camente uma resistência que se pudesse considerar de caráter grave. De fato, na maioria das cidades dos Estados Unidos as vendas de café nos "Supermarkets" aumentaram, possìvelmente porque os consumidores desejavam se precaver contra a falta de suprimentos e preços ainda mais altos no futuro. Apenas as marcas mais conhecidas de café registraram uma ligeira diminuição. Os cafés comuns, das marcas locais, que se vendem em sacos de papel, os cafés solúveis e o chá registraram, ao contrário, um aumento nas vendas das últimas semanas, em relação ao que se vende normalmente.

As vendas dos cafés de marcas locais, durante o mês de Janeiro, registraram um aumento de 3 a 15% em relação ao mesmo período do ano passado, ao passo que as marcas nacionais mais conhecidas registraram, em Janeiro, um declínio de 4 a 12% nas vendas.

(Supermarket News, 8 de Fevereiro de 1954)

MADAGASCAR

Aumento nos direitos de exportação do café: Segundo decreto oficial de 18 de Dezembro, publicado na Gazeta Oficial de Madagascar no dia 26 do mesmo mês, foram aumentados os direitos de exportação sôbre o café verde e sôbre o café torrado, aumento êsse que atinge também outros produtos, para 10% ad valorum.

Os impostos anteriores sôbre o café eram apenas de 7%.

(Foreign Commerce Weekly — 1 de Fevereiro de 1954)

ETIOPIA

Aumento também nos direitos de exportação: Os direitos de exportação sôbre o café foram aumentados de 260 dólares etíopes a tonelada métrica para 350. (Um dólar etíope vale $0,4025 em moeda norte-americana).

Com essa medida, o govêrno da Etiópia deseja aproveitar a situação atual favorável para os cafés etíopes, em consequências das perspectivas de colheitas adversas na América Latina.

(Coffee & Tea Industries, Janeiro de 1954)

N.º 868 CARTA SEMANAL DO MERCADO 19 de Fevereiro de 1954

SITUAÇÃO GERAL: Durante a semana, foi observada uma alta mais pronunciada nos preços do café verde e em muitas marcas de café torrado. E' confortador o fato, entretanto, de que, ao contrário do acontecido em outras vêzes, não houve nenhuma onda de publicidade mal informada, contra o café e contra os produtores de café. Ao contrário, a publicidade dada ao café reflete bàsicamente uma compreensão mais clara das razões que explicam o aumento dos preços. Em sua entrevista semanal com a imprensa, o Presidente Eisenhower, falando sôbre o café, declarou que continua a investigação do caso. Observou o Presidente que se referia ao assunto porque um dos seus auxiliares imediatos lhe havia perguntado se êle achava que essa investigação poderia afetar as relações entre os Estados Unidos e os países produtores de café da América Latina. O Presidente disse que não via possìbilidade de que tal acontecesse, pois que os brasileiros se achavam tão preocupados como os norte-americanos sôbre a alta dos preços do café, e que o objetivo da investigação era o de averiguar se se levantaram barreiras artificiais entre as fontes de suprimento, no Brasil e em outros países produtores, e os consumidores, por meio de especulações e outras atividades semelhantes,

o que teria causado, pelo menos em parte, a alta dos preços. Isso o que a investigação estava tratando de esclarecer, concluiu o Presidente, e que, portanto, não se preocupava com os assuntos internos dos outros países.

Na quarta-feira, o Comitê de Agricultura da Casa dos Representantes iniciou o estudo do projeto de lei já aprovado no Senado que tem por fim colocar a Bôlsa de Café em Nova York sob o contrôle da Administração de Produtos Naturais Básicos (Commodity Exchange Administration). O Sr. Joseph Mehl, Administrador da referida entidade, declarou que, em sua opinião, as donas de casas e os donos de restaurantes é que deviam dar atenção à alta dos preços do café. Muitos membros do mesmo Comitê de Agricultura, segundo consta, se opõem ao citado projeto de lei; um dêles chegou a dizer que não via prova alguma de que especulações com contratos de café tivessem alguma coisa que ver com a alta dos preços, e outro declarou que quanto mais investigações forem feitas mais altas nos preços se verificarão. O Representante Cooley, lider dos Democráticos do Comitê, disse que êsse projeto de lei não era senão uma idéia lançada por um ou dois senadores e que não havia sido solicitada pela Administração.

MERCADO DO CAFÉ: Com as consideráveis altas havidas durante a semana, as cotações do café chegaram aos máximos níveis, tanto no que se refere às opções como aos cafés físicos e ao café torrado. Continua em evidência a procura dos torradores e, de acôrdo com os estudos feitos, também a dos consumidores. A êsse respeito, foi publicada a notícia de que em algumas regiões do centro e do oeste dos Estados Unidos está havendo um movimento de acumulação de suprimentos de café, por parte dos consumidores.

Na Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York, foram negociados 951 lotes no Contrato "S". No fechamento de ontem, as altas registradas durante a semana variavam de 530 a 600 pontos, segundo as posições, ao passo que continuava diminuindo os lotes que dependiam de entrega. Esta semana, a posição aberta foi de 2.203 lotes, isto é, 130 menos do que na sexta-feira passada.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Quanto aos cafés físicos, segundo as informações havidas, o tipo básico do Brasil, o Santos 4, foi vendido de 78/c, FOB para cima. Os cafés da Colômbia também se mostraram sumamente firmes, flutuando entre 81.50/c e 81.75/c, base ex-doca de Nova York. Essa firmeza se observa nos cafés de tôdas as procedências, como se pode observar no quadro junto, relativo às cotações de todos os cafés disponíveis no mercado de Nova York.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminada em:	Dados semanais: Destinos Principais EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	13-2-1954	93	52	2	147
	6-2-1954	112	120	13	245
	14-2-1953	160	110	17	287
COLÔMBIA**	13-2-1954	200.344	13.437	10.750	224.526
	6-2-1954	148.338	30.194	3.950	182.482
	14-2-1953	81.852	18.643	1.931	102.426

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

BRASIL*	Santos	1.841	1.771	1.809
	Rio	468	431	246
	Vitória	103	92	12
	Paranaguá	a) 915	b) 943	c) 1.717
	Pernambuco	16	18	11
	Bahia	24	22	19
	Angra dos Reis	20	25	17
	TOTAL	**3.387**	**3.302**	**3.831**
COLÔMBIA**	Barranquilla	99.556	70.098	140.023
	Cartagena	52.753	48.153	76.409
	Buenaventura	102.518	181.781	178.663
	Cúcuta	63.423	66.031	144.750
	TOTAL	**318.250**	**366.063**	**539.845**

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK(*)

(Países de origem (sacas de pesos diferentes)

Semana de:	Brasil	Colômbia	Outros	Total
13-2-1954	235.324	130.835	112.041	478.200
6-2-1954	242.995	137.292	106.673	486.960
14-2-1953	47.259	110.387	101.063	258.709

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York
(**) Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia
(a) 653.000 livres e 262.000 retidos
(b) 622.000 livres e 321.000 retidos
(c) 743.000 livres e 974.000 retidos

N.º 7 **O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA** 19 de Fevereiro de 1954

COLÔMBIA

Pacto Comercial com a Suécia: A Colômbia assinou um acôrdo comercial com a Suécia, mediante o qual se compromete a fornecer café àquêle país, no valor de seis milhões de dólares anualmente.

A Suécia pagará a metade dessa importância em dólares, em compras diretas, e a outra metade em libras esterlinas, mediante importações, através da Grã--Bretanha.

(La Prensa, New York — 14 de Fevereiro de 1954)

ESTADOS UNIDOS

O café e os restaurantes: James S. Warren, redator-chefe da revista "Restaurant Management", analiza, num artigo editorial da mesma, a situação do café e da alta dos preços, oferecendo alguns conselhos aos donos e gerentes de restau-

rantes. "Podem ser tomadas várias medidas", diz êle, de acôrdo com o tipo de restaurante em questão. Por exemplo:

1. Se o negócio depende principalmente dos preços, talvez seja possível aumentar o preço da xícara de café. Milhares de restaurantes tem sido obrigados a tomar essa medida. Com a margem de utilidades perigosamente baixa com que funcionam quase todos os restaurantes, certamente a medida se justifica em muitos casos. O público prefere um aumento de centavos do que um aumento de "nickels" (moeda de 5 centavos dos Estados Unidos). Em milhares de outros restaurantes, pensam nos efeitos que advirão do aumento dos preços. Vacilam em aumentar os preços por dois motivos: 1) o receio da competição; e 2) a má vontade dos freguêses. Quanto ao primeiro motivo, é um êrro deixar que os competidores controlem nossas ações; quanto ao segundo, o público já está bem ao par do fato de que houve uma alta nos preços do café, e deve compreender melhor a situação.

2. O aumento dos preços pode ser feito de vários modos:

   a) um aumento em cada xícara, seja quantas forem;
   b) um aumento apenas na primeira xícara, cobrando-se o antigo preço pelas seguintes. Se dantes só se cobrava pela primeira xícara, passa-se a cobrar também pelas seguintes;
   c) um aumento no preço do café que não é servido como parte dos menús a preço fixo, ou nos casos em que o freguês pede em lugar de outra bebida nessas refeições a preço fixo;
   d) um aumento em certos pratos mais seletos e de maior procura, para se contrabalançar, assim, o efeito a falta de aumento direto do café.

Em alguns restaurantes (continua o Sr. Warren), estão exortando os freguêses a tomarem chá, chocolate, leite ou sucos de fruta, em lugar de café. Não estamos de acôrdo com essa atitude. Os freguêses sabem o que querem. Se preferem tomar café — e o café é a bebida favorita dos norte-americanos, em geral, — estará disposto a pagar o preço ditado pelas circunstâncias, ao passo que aquêles que se acham contrariadas com o aumento do preço não precisam de exortações para tomar outra bebida. Procurar aumentar a venda de outras bebidas em situações como a de agora, é uma medida que pode causar efeitos contraproducentes no futuro. De qualquer modo que o problema seja decidido, os donos de restaurantes não devem nunca, entretanto, prejudicar a fama dos seus estabelecimentos, com o preparo de café mais fraco ou com a substituição das boas marcas de cafés por outras mais baratas. Mais do que nunca, atualmente o café servido deve ser o melhor possível. Recomendo a fórmula geralmente usada na preparação de um bom café, isto é, 2 1/2 galões de água por libra de café. O café deve ser comprado sòmente aos torradores conhecidos, que garantem o fornecimento de um café uniforme. Os empregados devem aprender a preparar o café cuidadosa e conscientemente, e o equipamento para a preparação deve estar sempre em perfeito estado de limpeza".

O café solúvel "Nestle", em Nova York: O café solúvel "Nestle", da mesma emprêsa que fabrica o "Nescafe", misturado e torrado, preparado e se secado de

maneira diferente do "Nescafe", entrou no mercado metropolitano de Nova York depois de passar por cinco outros grandes mercados. A entrada do produto no mercado é acompanhada de uma intensa campanha de propaganda pela imprensa, pelo rádio e pela televisão.

O novo produto, segundo parece, mais escuro do que os outros cafés solúveis, tem uma contextura granular como a do café moído. Foi introduzido já em Detroit, Boston, Filadelfia, Bufalo, Rochester e outros mercados.

(Food Field Reporter — 6 de Fevereiro de 1954)

N.º 869 CARTA SEMANAL DO MERCADO 26 de Fevereiro de 1954

SITUAÇÃO GERAL: A imprensa norte-americana continua a discutir o já muito discutido "reajustamento" da economia do país. Segundo os comentários dos jornais, espera-se uma nova redução nas operações industriais e um aumento no desemprêgo, mas a economia nacional continua notàvelmente robusta e não há motivos para alarmas. A baixa ora observada decorre ùnicamente da contração dos estoques começada há sete mêses e, segundo os economistas, já na sua fase final, agora. O Sr. Sumner Slitcher, da Universidade de Harward, por exemplo, antevê a terminação do referido reajustamento e um novo incremento nas atividades econômicas lá pelos meados do ano corrente. Do mesmo modo, Clark e Woyotinsky, dois economistas dos mais cautelosos em suas predições, esperam que essa fase, que êles chamam de "retrocesso de luxo", termine antes do fim do ano, iniciando-se outra fase de maiores atividades.

Entrementes, durante a semana que está terminando, subiram os preços, no mercado, inúmeros produtos naturais básicos, mais por fatôres de consideração técnica do que por falta de confiança nas perspectivas comerciais. Em realidade, as expectativas de colheitas reduzidas de alguns produtos agrícolas, como o feijão-soja, o café, o cacáu, a cevada e outros farináceos, foram a causa de maior importância. Entretanto, os produtos básicos industriais, como o cobre, o chumbo, as peles, os couros e as lãs, também registraram aumento de preços. Êsse aumento de preços, numa época em que as estatísticas mostram diminuição nas atividades industriais e aumento no desemprêgo, parece uma contradição. O que se pode inferir das opiniões dos peritos é que a procura daqueles produtos industriais foi renovada em alguns setores das indústrias que reduziram seus estoques demasiadamente depressa e mais do que era necessário. Ao mesmo tempo, os preços nos mercados de valôres têm demonstrado baixas fracionárias, com uma atividade mais reduzida durante esta semana do que na semana passada, registrando-se uma redução tanto no volume de negócios como nos próprios preços.

MERCADO DO CAFÉ: Durante a semana, continuaram aumentando os preços do café verde e em várias marcas do café torrado. As altas, tanto para os cafés físicos como para os de opção, foram muito mais substanciais e elevaram as cotações novamente para níveis máximos. A procura se manteve firme até ontem, quinta-feira, havendo então uma redução sensível que produziu um movimento de baixa nos preços. Isso foi devido a uma marcada pressão de venda por parte de interêsses que queriam sair dos contratos de compra. Essas liquidações foram feitas principalmente por 1) está próximo o desaparecimento da posição de Março nas tabulações da Bôlsa, e2) há quantidades substanciais de café certificado para entregas contra contratos, e 3) muitos liquidaram contratos como medida de proteção, pois não tinham intenção de receber café contra os seus contratos.

Na Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York, foram negociados no Contrato "S" 937 lotes, ao passo que na semana passada foram negociados 951 lotes. No fechamento de hontem, as altas da semana variavam entre 74 e 140 pontos, segundo as posições, sôbre os níveis anteriores. Os lotes que dependiam de entrega voltaram a diminuir, estando esta semana a posição aberta em 2.203 lotes, uma redução de 12 lotes em comparação com os da sexta-feira passada.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: O tipo básico do Brasil, Santos 4, esteve cotado com firmeza, a 79½c/ a libra, FOB. Os cafés colombianos também se mostraram firmes, flutuando dentro de uma margem limitada de ¼c/, base ex-doca de Nova York. A firmeza se observou nos cafés de tôdas as procedências, como se pode ver do nosso quadro junto, N.º 2171.

EXPORTAÇÕES DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Semanas terminadas em:	Dados semanais — Destinos Principais			
		EE.UU.	Europa	Outros	Total
BRASIL*	20-2-1954	104	104	4	212
	13-2-1954	93	52	2	147
	21-2-1953	224	83	8	315
COLÔMBIA**	20-2-1954	76.997	60.963	167	138.124
	13-2-1954	200.344	13.432	10.432	224.526
	21-2-1953	170.462	27.905	5.566	203.933

ESTOQUES NOS PORTOS DO BRASIL E DA COLÔMBIA:

	Portos	Semanas terminadas em: 20-2-1954	13-2-1954	21-2-1953
BRASIL*	Santos	1.877	1.841	1.753
	Rio	448	468	241
	Vitória	120	103	14
	Paranaguá	950 (a)	915 (b)	1.625
	Pernambuco	16	16	9
	Bahia	23	24	18
	Angra dos Reis	20	20	18
	TOTAL	**3.409**	**3.387**	**3.678**
COLÔMBIA**	Barranquilla	103.211	99.556	122.643
	Cartagena	50.172	52.753	67.288
	Buenaventura	121.169	102.518	121.139
	Cúcuta	61.230	63.423	145.225
	TOTAL	**335.782**	**318.250**	**456.295**

ESTOQUES NOS ARMAZÉNS GERAIS DE NOVA YORK(*)

	Países de origem (sacas de pesos diferentes)			
Semana de:	**Brasil**	**Europa**	**Outros**	**Total**
20-2-1954	222.082	124.370	117.401	463.853
13-2-1954	235.324	130.835	112.041	478.200
21-2-1953	48.718	115.709	84.354	248.781

(*) Bôlsa de Café e Açúcar de Nova York
(**) Federação Nacional de Cafeicultores da Colômbia
(a) 629.000 livres e 276.000 retidos
(b) 653.000 livres e 262.000 retidos
(c) 729.000 livres e 896.000 retidos

N.º 8 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 26 de Fevereiro de 1954

BRASIL

Delegação de donas de casa norte-americanas. — São Paulo, 17 de Fevereiro (UP) — A delegação da Federação de Clubes Femininos dos Estados Unidos, depois de percorrer durante quatro dias as zonas mais ricas da produção de café, viajando de avião, automóvel e a pé, manifestou a opinião de que "nos locais da produção não se acha retido nenhum café".

A Sra. Theodore Chapman, portavoz do grupo que foi convidado especialmente pelo govêrno brasileiro para ir ao Brasil e verificar que a alta dos preços do café não foi provocada artificialmente, fêz a seguinte declaração:

> "Antes de nossa visita, tínhamos ouvido falar muito dos danos causados pelas geadas, mas não podíamos imaginar que fôssem tão grandes como realmente são. Cremos que o nosso dever é explicar a situação às mulheres norte-americanas, dando-lhes a conhecer a verdadeira extensão dos danos".

A delegação percorreu a parte setentrional do Estado do Paraná, a mais rica zona do café no Brasil, onde puderam as senhoras norte-americanas ver os cafèzais queimados pela geada, que não produzem já há um ou dois anos. Hoje, a delegação feminina visitará os cafèzais de São Paulo, embarcando esta noite para Nova York.

ESTADOS UNIDOS

Representantes da imprensa dos EE. UU. no Brasil. Julian H. Handler, redator-chefe da revista "Supermarket News" é um dos representantes da imprensa norte-americana atualmente em excursão pelo Brasil, com o objetivo de averiguar as condições locais, que explicam a alta dos preços do café nos Estados Unidos.

O grupo de jornalistas, em número de nove, partiu do aeroporto de Idlewild, em Nova York, no dia 20, e visitará os principais centros de produção de café, como convidados especiais do govêrno brasileiro. Fazem também parte do grupo: Charles McCarthy, do "Journal of Commerce"; Robert W. Mueller, do "Progressive

Grocer"; Colby Lewis, do "Business Week; Arthur Rickerby, da "Acme News Pictures"; James Quinn, do "Tea & Coffee Trade Jornal", e outros.

Que houve com o café? O Departamento de Relações Públicas da Associação Nacional do Café dos Estados Unidos publicou um folêto intitulado "Que houve com o café?", o qual, na semana que vem, chegará às mãos de umas 40.000 pessôas, inclusive professoras de economia doméstica, clubes femininos e redatoras de crônicas para a mulher.

O texto do folhêto começa assim: "Sim, há algo com o café e os seus preços. Nem as mercearias onde os freguêses compram, nem a indústria do café nos Estados Unidos têm culpa da alta dos preços, mas os consumidores precisam saber o que causou a referida alta". A seguir, o folhêto trata, de maneira breve mas precisa, da escassez de suprimentos, dos danos causados pela geada e da reabilitação dos mercados europeus.

O folhêto termina com a explicação de que o consumidor, quando compra o café, pensa em têrmos de libras, pois que paga o café pelo seu pêso, mas, ao consumir o café, devia pensar em têrmos de xícaras de café que se podem preparar com uma libra do produto. O consumidor, em geral, não pensa no fato de que, à razão de 40 xícaras por libra, embora pagando por esta $1.20, cada xícara lhe sai por 3 centavos apenas.

KENYA

Intensa procura de sementes. Tem aumentado imensamente êste ano a procura de sementes e de mudas de café wm Kenya.

Depois de satisfeitos os pedidos de sementes recebidos, a Estação de Pesquisas do Café (Coffee Research Station), de Kenya, o total das sementes fornecidas aos lavradores daquela região excederá o total das sementes distribuidas nos cinco anos precedentes. Depois de um lapso de 20 anos, nota-se agora um marcado interêsse pelo cultivo do café em Kenya.

África Oriental Britânica. Alta dos Preços. As vendas de café havidas em Kenya e em Tanganyika alcançaram os seus máximos preços, registrando um aumento de $280.00 por tonelada, nos últimos quatro mêses.

REFLORESTAMENTO COM CAFÉ EM MINAS

DEZ MILHÕES DE MUDAS — INOVAÇÃO REVOLUCIONÁRIA

Vai ser iniciado o reflorestamento da Bacia do Rio Pará, para proteção das fontes que constituem as nascentes daquele rio, a fim de regularisar a sua capacidade hidráulica. 10 milhões de mudas serão plantadas pela Inspetoria Florestal em cooperação com a CEMIG — Cia. Eletrecidade.

O reflorestamento da Bacia do Pará constituirá uma inovação verdadeiramente revolucionária. Trata-se do plantio do café e seu sombreamento com árvores próprias e adequadas a natureza dessa rubiácea, não só para aumentar o coeficiente da humidade como para conservação do húmus do solo.

(Do "Diário da Noite")

Estatistica

SUPLEMENTO ESTATÍSTICO

ANO XX — São Paulo, 13 de Março de 1954 — N.º 338

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO

SAFRA 1953/1954

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estradas de Ferro	julho/jan.º	1.ª dezena fevereiro	2.ª dezena fevereiro	3.ª dezena fevereiro	Totais
Santos a Jundiaí	119 545	2 588	431	300	122 864
Sorocabana	908 341	1 964	1 707	5 433	917 445
Paulista	2 160 646	3 011	5 672	4 804	2 174 133
Mogiana	730 069	2 205	5 452	3 805	741 531
Araraquara	755 226	3 608	2 456	2 184	763 474
Noroeste do Brasil	1 194 156	2 011	2 115	730	1 199 012
Central do Brasil	708	—	—	—	708
Estrada de Rodagem	3 600	—	—	—	3 600
Total	**5 872 291**	**15 387**	**17 833**	**17 256**	**5 922 767**
SAFRA 52/53	**6 713 964**	**7 010**	**5 431**	**11 169**	**6 736 374**

NOTA: — Os despachos das EE.FF. acima incluiem os das respectivas tributarias.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A OUTROS PORTOS

Despachado	Rio de Janeiro		Angras dos Reis		Totais
	Ferroviário	Rodoviário	Ferroviário	Rodoviário	
Julho/janeiro	29 137	63 107	—	—	92 344
1.ª dez. fevereiro	—	—	—	—	—
2.ª " "	—	100	—	—	100
3.ª " "	900	1 480	—	—	2 380
Total	**30 037**	**64 687**	—	—	**94 724**

CAFÉS DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS - II

Estados Produtores	julho/jan.º	1.ª dezena fevereiro	2.ª dezena fevereiro	3.ª dezena fevereiro	Totais
Paraná	554 731	(*) —	(*) —	(*) —	554 731
Minas Gerais	(*)381 331	(*) 1 868	(*) 3 666	(*) 1 187	388 052
Goiás	75 528	(*) —	(*) —	(*) —	75 528
Mato Grosso	1 780	—	—	—	1 780
Total	**1 013 370**	**1 868**	**3 666**	**1 187**	**1 020 091**
SAFRA 52/53	**626 802**	**6 600**	**7 176**	**528**	**641 106**

(*) Incompletos.

MOVIMENTO DE CAFÉ DESTINADO A SANTOS SAFRA 1953/1954 (ATÉ 28 DE FEVEREIRO DE 1954

Paulista	Despachado	Liberado	Cancelado	A Liberar
Anteriores	3 139 255	3 138 814	441	—
2.ª dez. Setembro ..	397 023	396 903	120	—
3.ª " "	463 292	463 292	—	—
1.ª " Outubro	340 187	336 682	—	3 505
2.ª " "	306 732	41 107	—	265 625
3.ª " "	364 664	—	—	364 664
1.ª " Novembro	175 273	—	—	175 273
2.ª " "	168 962	—	—	168 962
3.ª " "	138 091	—	—	138 091
1.ª " Dezembro ..	99 248	—	—	99 248
2.ª " "	85 106	—	500	84 606
3.ª " "	68 829	—	—	68 829
1.ª " Janeiro ..	18 647	—	—	18 647
2.ª " "	58 454	—	—	58 454
3.ª " "	38 519	—	—	38 519
1.ª " Fevereiro ..	14 877	—	—	14 877
2.ª " "	17 833	—	—	17 833
3.ª " "	17 256	—	—	17 256
Total	**5 912 248**	**4 376 798**	**1 061**	**1 534 389**
Despolpado	6 919	6 919	—	—
Rodoviário	3 600	787	1 277	1 536
Total Geral	**5 922 767**	**4 384 504**	**2 338**	**1 535 925**
Outros Estados (até 28 de fevereiro)				
Paranaênse	554 731	301 842	—	252 889
Mineiro	388 052	230 762	140	157 150
Goiano	75 528	37 063	—	38 465
Matogrossense	1 780	300	—	1 480
Total	**1 020 091**	**569 967**	**140**	**449 984**

Safra 50/51 — Por liberar (dependendo de Ação Judicial) .... 1 080 sc.
Safra 51/52 — Aprendido .... 1 000 "
Safra 52/53 — Aprendido .... 12 930 "

TRÂNSITO ESPECIAL 409 sacas

Esta publicação retifica as anteriores.

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE FEVEREIRO DE 1954

CONTINENTES:	PAÍSES	SACAS	TOTAIS
EUROPA:	Alemanha	13.532	
	Áustria	1.656	
	Bélgica	4.875	
	Dinamarca	3.781	
	França	31.619	
	Grã-Bretanha	2.000	
	Grécia	4.563	
	Holanda	8.050	
	Itália	8.257	
	Iugoslávia	228	
	Noruega	448	
	Suécia	763	
	Tchecoslováquia	7.119	
	Trieste	1.588	88.479
AMÉRICA DO NORTE:	Estados Unidos	54.787	54.787
AMÉRICA DO SUL:	Argentina	350	
	Uruguai	1.000	1.350
AMÉRICA CENTRAL:	Curaçáo	210	210
ÁFRICA:	Marrocos Francês	125	
	Tunisia	250	375
ÁSIA:	Chipre	1.225	1.225
	Total p/ o exterior:		**146.426**
CABOTAGEM:	Sul	310	310
TOTAL GERAL:			**146.736**

Consumo de bordo — 46 sacas.

"Uns plantam a semente da couve para o prato de amanhã, outros a semente do carvalho para o abrigo do futuro. Aqueles cavam para si mesmos. Êstes lavram para o seu país, para a felicidade dos seus descendentes, para o benefício do gênero humano."

RUY BARBOSA

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE DEZEMBRO E SAFRA 1953/54

MESES	ENTRADAS	EMBARQUES
1953		
julho	208.515	165.281
agôsto	405.515	266.766
setembro	552.956	434.571
1.º trimestre:	**1.166.986**	**866.618**
outubro	578.822	459.664
novembro	457.865	428.942
dezembro	460.229	407.197
2.º trimestre:	**1.496.916**	**1.295.803**
1.º semestre:	**2.663.902**	**2.162.421**
janeiro	286.716	327.177
fevereiro	263.998	146.736

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE JANEIRO DE 1954

MESES	ENTRADAS	EMBARQUES
1953 julho	208.515	165.281
agôsto	405.515	266.766
setembro	452.956	434.571
1.º trimestre:	1.166.986	866.618
outubro	578.822	459.664
novembro	457.865	428.942
dezembro	460.229	407.197
2.º trimestre:	1.496.916	1.295.803
1.º semestre:	2.663.902	2.162.421
1954 janeiro	286.716	327.177

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

DEZEMBRO DE 1953

Sacas de 60 quilos

PORTOS DE EMBARQUES	Exterior	Consumo de bordo	Cabotagem	Total
DEZEMBRO DE 1953:				
Santos	845.278	329	75	845.682
Paranaguá	298.361	—	—	298.361
Rio de Janeiro	406.827	—	370	407.283
Vitória	95.634	1	47.874	143.509
Angra dos Reis	1.195	—	—	1.195
Recife	2.938	25	200	3.163
Salvador	8.425	—	882	9.307
Total	**1.658.658**	**441**	**49.401**	**1.708.500**
Janeiro	1.203.946	—	24.323	1.228.269
Fevereiro	1.206.254	—	20.980	1.227.234
Março	1.358.791	305	18.897	1.377.993
Abril	991.020	341	26.360	1.017.721
Maio	792.405	416	40.822	833.643
Junho	997.565	539	24.158	1.022.262
Julho	875.759	583	36.094	912.436
Agôsto	1.367.927	444	56.642	1.425.013
Setembro	1.661.757	456	34.640	1.696.853
Outubro	1.655.851	540	50.214	1.706.605
Novembro	1.791.814	374	22.529	1.814.717
Total de Jan.º o Novembro.	**15.561.747**	**4.439**	**405.060**	**15.971.246**

PORTOS DE EMBARQUES	Exterior	Consumo de bordo	Cabotagem	Total
JANEIRO DE 1954				
Santos	465.691	344	25	466.060
Paranaguá	204.597	—	—	204.597
Rio de Janeiro	327.027	129	150	327.306
Vitória	106.710	—	15.574	122.284
Angra dos Reis	—	—	—	—
Salvador	15.803	—	1.182	16.985
Recife	5.642	10	300	5.952
Total	**1.125.470**	**483**	**17.231**	**1 143.184**

NOTA: — Cifras sujeitas a retificação.

Movimento de Café em Santos

SAFRA 1953/54

MÊSES	ENTRADAS					MOVIMENTO				
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Embarques	Despachos	Retirado do estoque	Revertido ao estoque da praça	Existência
Julho	375 476	3 897	—	40 627	420 000	380 661	399 417	2 539	—	1 966 641
Agôsto	586 328	15 458	2 481	32 897	637 164	653 972	656 165	4 198	—	1 945 635
Setembro	677 718	44 158	5 832	63 214	790 922	787 606	757 450	4 507	776	1 945 220
Outubro	813 407	32 035	5 500	57 221	908 163	683.178	736 695	3 114	2 820	2 169 911
Novembro	550 482	19 930	3 800	29 995	604 207	789 921	789 536	2 532	25	1 981 690
Dezembro	444 844	17 098	2 650	35 693	500 285	846 006	856 392	2 032	—	1 633 937
Janeiro	472 486	36 910	6 900	23 924	540 220	466 144	458 667	1 806	615	1 706 822
TOTAL	3 920 741	169 486	27 163	283 571	4 400 961	4 607 488	4 654 322	20 728	4 236	—

CAFÉ DISPONÍVEL NOS PORTOS DE EXPORTAÇÃO DO BRASIL

1954	Santos	R. Janeiro	Vitória	Bahia	Paranaguá	A. dos Reis	Recife	Total
Janeiro	1 706 822	349 628	51 506	3 841	624 475	11 590	19 472	2 767 334
Janeiro — 1953	1 763 649	227 782	25 211	4 690	648 730	4 889	12 050	2 687 001
" — 1952	1 963 057	600 183	86 452	6 177	592 008	68 414	18 028	3 334 319
" — 1951	1 795 666	764 571	53 375	13 335	535 061	15 430	29 012	3 206 450
" — 1950	2 230 542	901 153	96 224	28 687	236 574	45 369	36 147	3 574 696

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

FEVEREIRO DE 1954

(Em Cr$ por 10 quilos)

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Estilo Santos Tipo 4	Estilo Santos Riado Tipo 4	Sem descrição Tipo 4	Tipo 7	Tipo 7
1	363 00	330 00	344 50	260 00	208 70
2	362 50	333 50	308 00	258 00	207 70
3	364 50	336 00	310 00	258 00	206 90
4	364 50	337 00	310 00	258 00	208 40
5	364 50	337 00	310 50	258 00	206 00
8	365 00	338 50	311 50	258 00	205 80
9	365 50	338 50	312 50	258 00	205 50
10	366 50	340 00	313 50	262 00	206 60
11	366 50	340 00	313 50	262 00	206 80
12	365 00	340 00	313 50	262 00	206 70
15	365 00	340 00	313 50	262 00	204 20
16	365 50	341 50	314 00	265 00	206 50
17	372 50	348 50	319 50	265 00	207 00
18	380 50	356 00	324 50	278 00	210 00
19	387 00	362 00	330 00	277 00	216 00
22	388 50	365 00	335 50	277 00	220 50
23	395 00	373 50	340 00	277 00	224 70
24	398 50	378 50	343 50	285 00	224 80
25	399 50	377 50	345 00	287 00	226 30
26	400 00	376 50	345 00	288 00	228 40
Média	**374 97**	**349 47**	**322 80**	**267 75**	**211 88**

MOVIMENTO DE CAFÉ NA PRAÇA DE SANTOS

FEVEREIRO DE 1954

DIA	ENTRADAS													
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Mato-grossense	Total	Liberado p/EFSJ	Liberado p/EFS	Liberado p/Rodovia	Despachos	Embarques	Vendas	Retirado do Estoque	Existên
1	22 085	2 020	900	—	—	25 005	17 022	7 983	—	8 335	21 839	34 609	—	1 709 98
2	19 158	2 656	1 000	2 195	—	25 009	15 089	9 920	—	11 899	18 448	29 430	—	1 716 54
3	18 333	2 507	1 500	2 390	300	25 030	13 566	11 342	122	5 039	11 005	14 317	—	1 730 57
4	19 505	2 968	—	2 560	—	25 033	13 533	11 500	—	14 166	12 146	12 530	106	1 743 33
5	19 800	3 000	—	2 200	—	25 000	17 272	7 728	—	16 411	7 146	25 063	—	1 761 20
6	21 415	3 000	—	595	—	25 010	20 488	4 522	—	2 159	10 346	14 278	—	1 775 87
8	22 745	2 300	—	—	—	25 045	17 744	7 301	—	12 430	6 650	10 282	1 715	1 792 55
9	19 549	3 246	—	2 195	—	24 990	14 000	10 990	—	16 453	9 960	20 669	—	1 807 58
10	19 435	2 796	—	2 785	—	25 016	12 010	13 006	—	5 749	14 409	26 199	—	1 818 19
11	19 336	3 865	—	1 800	—	25 001	12 500	12 501	—	35 899	11 769	34 250	—	1 831 42
12	20 015	2 784	500	1 700	—	24 999	12 204	12 795	—	31 536	20 831	21 649	—	1 835 59
13	21 444	1 556	2 000	—	—	25 000	13 000	12 000	—	7 076	28 657	11 447	—	1 831 93
15	19 848	3 600	500	1 054	—	25 002	10 000	15 002	—	22 411	8 973	20 285	—	1 847 96
16	19 478	3 399	500	1 790	—	25 167	12 141	12 002	1 024	13 922	22 827	47 490	—	1 850 30
17	20 658	2 164	500	1 695	—	25 017	12 013	13 004	—	13 139	22 478	55 490	—	1 852 84
18	19 047	2 672	500	2 784	—	25 003	12 003	13 000	—	9 727	15 669	72 913	—	1 862 17
19	20 899	500	500	3 166	—	25 065	10 065	15 000	—	9 300	18 159	68 141	—	1 869 08
20	21 853	2 549	—	600	—	25 002	12 501	12 501	—	13 581	11 273	25 633	—	1 882 81
22	21 638	616	1 500	1 250	—	25 004	10 000	15 004	—	29 956	13 688	20 599	—	1 894 12
23	21 803	462	—	2 750	—	25 015	7 865	17 150	—	57 466	20 066	71 480	—	1 899 07
24	19 930	2 065	—	3 005	—	25 000	6 500	18 500	—	46 101	18 515	68 842	—	1 905 56
25	17 032	5 086	—	3 411	—	25 529	9 018	16 511	—	53 438	34 711	58 620	232	1 896 14
26	19 940	2 661	—	2 400	—	25 001	9 001	16 000	—	35 929	34 467	29 115	—	1 886 68
27	19 914	3 132	—	1 957	—	25 003	9 003	16 000	—	4 775	88 549	25 385	186	1 822 94
TOTAL ..	**484 860**	**61 604**	**9 900**	**44 282**	**300**	**600 946**	**298 538**	**301 262**	**1 146**	**474 897**	**482.581**	**818 714**	**2 239**	**—**

MOVIMENTO DE CAFÉ EM SANTOS

SAFRA 1953/54

MESES	ENTRADAS						MOVIMENTO					
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Mato-grossense	Santa Catarina	Embarques	Total	Despachos	Retirado do estoque	Revertido ao estoque da praça	Existência
o	375 476	3 897	—	40 627	—	—	420 000	380 661	399 417	2 539	—	1 966 641
to	586 328	15 458	2 481	32 897	—	—	637 164	653 972	656 165	4 198	—	1 945 635
mbro	677 718	44 158	5 832	63 214	—	—	790 922	787 606	757 450	4 507	776	1 945 220
bro	813 407	32 035	5 500	57 221	—	—	908 163	683 178	736 695	3 114	2 820	2 169 911
mbro	550 482	19 930	3 800	29 995	—	—	604 207	789 921	789 536	2 532	25	1 981 690
mbro	444 844	17 098	2 650	35 693	—	—	500 285	846 006	856 392	2 032	—	1 633 937
iro	472 486	36 910	6 900	23 924	—	—	540 220	466 144	458 667	1 806	615	1 706 822
reiro	484 860	61 604	9 900	44 282	300	—	600 446	482 581	474 897	2 239	—	1 822 948
TAL	4 405 601	231 090	37 063	327 853	300	—	5 001 907	5 090 069	5 129 219	22 967	4 236	—

VIAS	PROCEDÊNCIA							TOTAL
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	Bahia	Goiás	
F. F. C. do Brasil	150	5.952	—	—	—	—	—	6.102
E. F. Leopoldina	—	15.426	5.064	11.182	—	—	—	31.672
Regulador	—	—	—	13.418	—	—	—	13.418
Cabotagem	—	—	—	—	—	1.000	—	1.000
Rodoviário	2.040	172.121	14.380	20.605	—	2.660	—	211.806
Totais:	**2.190**	**193.499**	**19.444**	**45.205**	—	**3.660**	—	**263.998**

RELAÇÃO DO CAFÉ EXPORTADO PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE FEVEREIRO DE 1954

DATA	Europa	América do Norte	América do Sul	África	Ásia	Cabotagem	TOTAL
2	5.246	13.250	—	—	—	—	18.496
3	—	1.672	—	—	—	—	1.672
8	13.876	2.330	—	—	125	—	16.331
10	6.060	—	—	250	—	—	6.310
11	—	3.000	—	—	—	—	3.000
12	3.048	—	1.000	—	—	—	1) 4.118
13	2.957	—	—	—	—	—	2.957
15	13.328	—	—	—	—	—	13.328
16	13.112	—	—	—	700	—	13.812
17	3.795	2.000	350	—	400	310	6.855
18	763	—	—	—	—	—	763
20	8.685	12.212	—	—	—	—	20.897
22	448	—	—	—	—	—	448
24	14.058	5.000	—	—	—	—	19.058
26	6.176	12.250	—	125	—	—	2) 18.691
TOTAL	**91.552**	**51.714**	**1.350**	**375**	**1.225**	**310**	**146.736**

1) — América Central 70 sacas
2) — América Central 140 sacas

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

FEVEREIRO 1954

(Em cents por libra de 453,60 gr.)

DIA	SANTOS	
	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole
1	73 25	72 00
2	73 25	72 00
3	74 50	72 25
4	73 75	72 50
5	73 75	72 50
8	74 25	73 00
9	75 75	74 50
10	75 75	74 50
11	75 75	74 50
15	76 25	75 00
16	77 75	76 50
17	79 75	78 50
18	81 25	80 00
19	81 75	80 50
23	82 25	81 00
24	83 25	82 00
25	83 25	82 00
26	83 25	82 00
Média	**77 70**	**76 37**

"Amar a árvore é compreender a vida. Ela saiu das entranhas da terra para contemplar o sol. Compadecida dos pássaros, abre-lhes os braços para proteger. Compadecida dos homens, dá-lhes tudo quanto possue."

CONSTÂNCIO VIGIL

CAMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I — MERCADO LIVRE — VENDAS Á VISTA

FEVEREIRO DE 1954

DIA	Londres libra	Nova York dólar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Suécia corôa	Holanda florim
1	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,90 89	3,64 02	—
2	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	6,00 32	3,64 02	—
3	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,98 41	3,64 02	—
4	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,90 89	3,64 02	4,98 04
5	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,82 66	3,64 02	—
6	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,89 05	3,64 02	—
8	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,89 05	3,64 02	—
9	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,86 29	3,64 02	—
10	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,86 29	3,64 02	—
11	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,82 66	3,64 02	—
12	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,78 19	3,64 02	—
13	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,68 58	3,64 02	—
15	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,68 58	3,64 02	—
16	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,57 63	3,64 02	—
17	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,71 17	3,64 02	—
18	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,89 05	3,64 02	—
19	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	5,98 41	3,64 02	—
20	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	2,16 04	3,64 02	—
22	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	2,16 04	3,64 02	—
23	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	6,18 06	3,64 02	—
24	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	6,18 06	3,64 02	—
25	52,69 60	18,72 00	4,42 32	0,65 07	1,35 20	6,24 21	3,64 02	—
26	52,69 60	18,72 00	4,42 12	0,65 07	1,35 20	6,27 33	3,64 02	—
27	52,69 60	18,72 00	4,42 30	0,65 07	1,35 20	6,15 03	3,64 02	—
Média	**52,69 60**	**18,72 00**	**4,42 29**	**0,65 07**	**1,35 20**	**5,94 29**	**3,64 02**	**4,98 04**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II — MERCADO LIVRE — COMPRAS À VISTA

FEVEREIRO DE 1954

DIA	Londres libra	Nova York dólar	Suiça franco	Portugal escudo	Argentina peso	Uruguai peso	Suécia corôa	Holanda florim
1	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,82 85	3,55 13	—
2	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,77 36	3,55 13	—
3	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,75 55	3,55 13	—
4	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,68 42	3,55 13	—
5	51,40 80	18,36 00	4,28 16	0,63 28	1,31 61	5,60 [illegible]1	3,55 13	4,84 89
6	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,66 67	3,55 13	—
8	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,66 67	3,55 13	—
9	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,64 06	3,55 13	—
10	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,64 06	3,55 13	—
11	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,60 61	3,55 13	—
13	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,56 36	3,55 13	—
15	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,47 24	3,55 13	—
16	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,36 84	3,55 13	—
17	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,49 70	3,55 13	—
18	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,66 87	3,55 13	—
19	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,75 55	3,55 51	—
20	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,92 26	3,55 13	—
22	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,92 26	3,55 13	—
23	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,94 17	3,55 13	—
24	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,94 17	3,55 13	—
25	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	6,00 00	3,55 13	—
26	51,40 80	18,36 00	4,27 79	0,63 28	1,31 61	6,02 96	3,55 13	—
27	51,40 80	18,36 00	4,27 97	0,63 28	1,31 61	5,91 30	3,55 13	—
Média	**51,40 80**	**18,36 00**	**4,27 96**	**0,63 28**	**1,31 61**	**5,72 24**	**3,55 13**	**4,84 89**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de CÂMBIO OFICIAL, afixadas pela Bolsa Oficial de Valôres, durante o mês de DEZEMBRO DE 1953

DIAS	Inglaterra	Estados Unidos	Uruguai	Suiça	Suécia	Dinamarca	Espanha	Portugal	Bélgica	França
1	52,6960	18,82	—	4,4046	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
2	52,6960	18,82	—	4,4057	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
3	52,6960	18,82	—	4,4105	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
4	52,6960	18,82	—	4,4096	3,6402	2,7499	—	—	—	0,0538
5	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
7	52,6960	18,82	—	4,4096	3,6402	2,7499	—	—	—	0,0538
9	52,6960	18,82	—	4,4044	3,6402	2,7499	—	0,6607	—	0,0538
10	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,6607	0,3778	0,0538
11	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,6607	0,3799	0,0538
12	—	18,82	—	—	—	—	—	—	—	—
14	52,6960	18,82	—	4,4134	3,6402	—	—	0,6607	—	0,0538
15	52,6960	18,82	—	4,4269	3,6402	2,7499	—	—	—	0,0538
16	—	18,82	—	4,4149	3,6402	—	—	0,6607	—	0,0538
17	52,6960	18,82	—	4,4154	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
18	52,6960	18,82	—	—	3,6402	—	—	0,6607	—	0,0538
19	—	18,82	—	4,4230	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
21	—	18,82	—	—	3,6402	—	—	—	0,3778	0,0538
22	52,6960	18,82	—	4,4134	3,6402	2,7499	—	—	0,3799	0,0538
23	52,6960	18,82	—	4,4220	3,6402	—	—	—	0,3799	0,0538
24	52,6960	18,82	—	4,4043	3,6402	—	—	—	—	0,0538
28	—	18,82	—	—	3,6402	—	—	—	—	0,0538
29	52,6960	18,82	—	4,4053	3,6402	2,7499	—	0,6607	—	0,0538
30	52,6960	18,82	6,2317	4,4202	3,6402	2,7499	1,7000	0,6607	0,3799	0,0538
Média	**52,6960**	**18,82**	**6,2317**	**4,4127**	**3,6402**	**2,7499**	**1,7000**	**0,6607**	**0,3795**	**0,0538**

CÂMBIO

MERCADO SOB TAXAS OFICIAIS

Resumo das operações de câmbio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante o mês de Dezembro

PAÍSES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Argentina	Pêsos	—	7.151
Bélgica	Francos	56.788.885	44.098.538
Dinamarca	Corôas	10.084.777	19.782.116
Espanha	Pesêtas	—	594
Estados Unidos	Dólares	46.877.374	55.250.834
França	Francos	2.191.970.545	1.854.560.945
Inglaterra	Libras	1.372.868	2.061.514
Portugal	Escudos	808	47.658
Suécia	Corôas	21.131.935	17.283.107
Suiça	Francos	1.346.841	4.058.731
Uruguai	Pêsos	—	576

CONVÊNIOS

	COMPRAS	VENDAS
US$ Alemanha	7.021.670	4.422.879
US$ Áustria	923.361	846.356
US$ Chile	90.649	585.453
US$ Espanha	546.319	410.681
US$ Finlândia	21.672	27.360
US$ Grécia	230.991	157.015
US$ Holanda	1.583.562	1.642.481
US$ Itália	2.264.395	1.533.575
US$ Japão	10.866.926	7.742.079
US$ Noruega	971.860	965.685
US$ Polônia	117.181	131.461
US$ Portugal	98.865	246.504
US$ Tchecoslováquia	371.309	358.763
US$ Uruguai	277.850	16.047
US$ Yugoslávia	248.478	419.877
Libra s/ Islândia	2.600	1.800
Brasileiro-Argentino	Cr$ 224,10	Cr$ 2.107,20

MERCADO SOB TAXAS LIVRES

Resumo das operações de câmbio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante o mês de Dezembro

PAÍSES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Alemanha	Marcos	100	100
Argentina	Pêsos	26.461	26.461
Bélgica	Francos	1.968.657	2.518.907
Canadá	Dólares	1.659	921
Dinamarca	Corôas	664.540	671.853
Espanha	Pesêtas	148.701	92.804
Estados Unidos	Dólares	17.108.938	19.444.346
França	Francos	110.994.923	102.853.249
Inglaterra	Libras	418.002	414.568
Itália	Liras	434.605	434.605
Portugal	Escudos	1.567.985	2.354.578
Suécia	Corôas	1.772.831	949.374
Suiça	Francos	84.308	1.038.232
Uruguai	Pêsos	125	2.441

CONVÊNIOS

	COMPRAS	VENDAS
US$ Alemanha	557.923	717.015
US$ Áustria	46.020	16.841
US$ Chile	116.332	406
US$ Espanha	813	1.897
US$ Grécia	1.739	2.927
US$ Holanda	8.804	20.117
US$ Itália	74.000	34.176
US$ Japão	26.042	43.566
US$ Noruega	3.077	1.701
US$ Polônia	2.462	—
US$ Tchecoslováquia	3.610	6.549
US$ Uruguai	56.889	515
US$ Yugoslávia	—	1.533

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de CÂMBIO OFICIAL, afixadas pela Bôlsa Oficial de Valôres de São Paulo, durante o mês de JANEIRO de 1954

DIAS	Inglaterra	Estados Unidos	Uruguai	Suiça	Suécia	Dinamarca	Portugal	Bélgica	França
4	52,6960	18,82	—	4,4240	3,6402	2,7499	0,6607	—	0,0538
5	—	18,82	—	4,3719	3,6402	—	—	0,3799	0,0538
7	52,6960	18,82	—	4,4230	3,6402	—	—	0,3799	0,0538
8	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
9	—	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	—	0,0538
11	—	18,82	—	—	3,6402	2,7499	0,6607	0,3799	0,0538
12	52,6960	18,82	—	4,4091	3,6402	2,7499	0,6607	0,3799	0,0538
13	52,6960	18,82	—	4,4043	3,6402	2,7499	—	—	0,0538
14	52,6960	18,82	—	4,4043	3,6402	2,7499	0,6607	—	0,0538
15	52,6960	18,82	—	4,4220	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
16	—	18,82	—	4,4230	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
18	52,6960	18,82	—	—	—	2,7499	0,6607	—	0,0538
19	—	18,82	—	4,4043	3,6402	2,7499	—	—	0,0538
20	52,6960	18,82	—	4,4230	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
21	52,6960	18,82	—	4,4043	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
22	52,6960	18,82	—	4,4230	3,6402	2,7499	0,6607	0,3799	0,0538
23	—	18,82	—	4,3240	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
26	—	18,82	—	—	3,6402	—	—	—	0,0538
27	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	—	0,0538
28	52,6960	18,82	6,1203	4,4230	3,6402	2,7499	0,6607	0,3799	0,0538
29	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	0,3799	0,0538
30	52,6960	18,82	—	—	3,6402	2,7499	—	—	0,0538
Média	**52,6960**	**18,82**	**6,1203**	**4,4059**	**3,6402**	**2,7499**	**0,6607**	**0,3799**	**0,0538**

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr) — Fevereiro de 1954

CAFÉS ESTRANGEIROS

PROCEDÊNCIA	DIAS				
	3	10	17	25	MÉDIA
COLÔMBIA:	(2) 74 1/4	(2) 75 1/2	(2) 77 3/4	(2) 83 00	77 5/8
Medelin Excelso	(2) 74 1/4	(2) 75 1/2	(2) 77 3/4	(2) 83 00	77 5/8
Armenia	(2) 74 1/4	(2) 75 1/2	(2) 77 3/4	(2) 83 00	77 5/8
Manizales	(2) 74 00	(2) 75 1/4	(2) 77 1/2	(2) 82 3/4	74 3/8
Cucutá	(2) 74 00	(2) 75 1/4	(2) 77 1/2	(2) 82 3/4	74 3/8
Bogotá	(2) 74 00	(2) 75 1/4	(2) 77 1/2	(2) 82 3/4	74 3/8
Tolima	(2) 74 00	(2) 75 1/4	(2) 77 1/2	(2) 82 3/4	74 3/8
Ocana					
COSTA RICA:	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
Duro					
Atlântico Fino					
EQUADOR:	(6) 70 00	”	”	”	70 00
Lavado	(6) 63 00	(6) 64 00	(6) 70 00	(6) 72 00	67 1/4
Extra não lavado					
GUATEMALA:	(6) 74 00	(6) 76 00	n/cot.	n/cot.	75 00
Antiga	(6) 72 00	(6) 74 00	”	”	75 00
Extra primeira	(6) 71 1/2	(6) 73 1/2	”	”	72 1/2
Lavado bom	(6) 72 1/2	(6) 75 1/2	”	”	74 00
Bourbon					
HAITÍ:	(6) 70 1/8	(6) 71 1/2	(6) 72 00	(6) 79 1/2	73 9/32
Lavado bom môle	(6) 68 00	(6) 69 00	(6) 70 00	(6) 77 1/2	71 1/8
Catado á mão					
HONDURAS:	n/cot.	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
Lavado bom					
Tipo 5 - Comum duro					

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr) — Fevereiro de 1954

PROCEDENCIA	DIAS 3	10	17	25	MÉDIA
MÉXICO:					
Coatepec	(6) 72 3/4	(6) 73 00	(6) 76 00	”	73 29/32
Tapachula primeira	(6) 71 1/2	(6) 72 00	(6) 73 00	”	72 11/64
Maragogipe					
NICARAGUA:					
Matagalpa	n/cot.	n/cot.	n/cot.	”	—
Lavado primeira					
EL SALVADOR:					
Lavado	”	”	”	”	
Não lavado					—
SÃO DOMINGOS:					
Lavado bom móle	”	(6) 70 1/2	”	(6) 79 00	74 3/4
Fino	”	(6) 71 1/2	”	(6) 81 00	76 1/4
VENEZUELA:					
Maracaibo	(6) 72 3/4	(6) 73 3/4	(6) 76 00	(6) 81 1/2	7[illegible] 00
Trujullo					
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	(6) 71 00	(6) 71 1/2	(6) 73 1/2	n/cot.	72 00
Natural robusta	(6) 56 00	(6) 57 00	(6) 61 00	”	58 00
MÓCA					
Móca (Arabia)	(2) 73 00	(6) 73 1/2	(6) 75 1/2	(6) 81 00	75 3/4
N.E.I.:					
Genuino Java lavado	(3) 75 00	(6) 76 00	(6) 80 00	(6) 85 00	79 00
Lavado robusta					
Natural Java robusta					
UGANDA:					
Lavado	(3) 57 1/2	(6) 58 1/2	(6) 61 00	n/cot.	59 00

INDICAÇÕES: 1) C. & F. — U.S.A. (Nova York)
2) Desembarcado à vista liquido
3) Disponível
4) F.O.B. (Nova York)
5) F.O.B. País de Procedência
6) Nominal

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

(Em cents por libra de 453,60 gr) — Contrato "S"

FEVEREIRO DE 1954

DIAS	MARÇO		MAIO		JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	70 80	71 65	70 80	71 30	70 65	71 05	69 75	70 38	69 43	69 93
2	71 25	71 50	71 06	71 15	70 85	71 00	70 10	70 10	69 79	69 77
3	71 61	71 98	71 33	71 46	71 19	71 20	70 40	70 25	70 09	69 90
4	71 50	71 90	71 37	71 45	71 05	71 10	70 00	70 22	69 50	69 78
5	72 00	71 60	71 53	70 95	71 19	70 65	70 20	69 70	69 85	69 25
8	71 50	72 69	78 90	71 79	70 55	71 35	69 50	70 34	69 17	69 89
9	73 40	73 60	72 45	72 73	72 15	72 33	71 10	71 30	70 40	70 73
10	73 75	73 90	73 06	73 15	72 82	72 70	71 60	71 65	71 20	71 15
11	73 60	73 85	72 85	73 20	73 50	72 75	71 55	71 70	71 15	71 10
15	74 35	75 25	73 65	74 98	73 23	74 40	72 13	72 95	71 50	72 32
16	75 52	76 00	75 58	75 75	75 00	75 19	73 57	73 65	72 85	73 08
17	76 25	78 00	76 05	77 70	75 90	77 19	74 55	75 65	73 95	75 08
18	79 25	79 20	79 50	79 20	79 00	78 55	77 15	77 00	77 00	76 40
19	79 20	79 21	79 25	79 15	78 86	78 55	77 20	76 96	76 60	76 23
23	80 25	80 56	79 45	80 65	79 00	80 10	77 52	78 90	76 83	77 60
24	81 00	81 15	81 30	81 40	80 90	81 20	79 45	79 50	78 43	78 50
25	81 15	79 94	81 70	80 35	81 40	79 95	79 74	78 35	79 05	77 45
26	79 66	80 25	80 10	80 60	79 70	80 40	78 13	78 95	77 25	78 30
Média	**75 34**	**75 68**	**75 65**	**75 33**	**75 33**	**74 98**	**73 53**	**73 53**	**73 00**	**73 14**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Médias diárias de CÂMBIO LIVRE, afixadas pela Bôlsa Oficial de Valôres de São Paulo, durante o mês de JANEIRO de 1954

DIAS	Inglaterra	Canadá	Estados Unidos	Uruguai	Suiça	Suécia	Dinamarca	Argentina	Portugal	Espanha	Bélgica	França	Itália
4 ...	153,8642	—	56,2854	—	13,1500	9,0979	6,0324	2,8000	—	1,4343	—	—	—
5 ...	154,4130	—	56,3548	18,7800	13,2000	—	—	—	1,9613	1,4500	—	0,1210	—
7 ...	154,5360	—	56,2092	—	13,1398	—	—	—	1,9653	—	—	0,1210	—
8 ...	150,7483	—	56,6865	—	13,2189	8,0000	—	2,8000	1,9912	1,4296	1,0295	0,1210	0,0880
9 ...	152,0841	—	54,0181	19,6000	—	8,7000	—	—	1,9615	—	—	—	—
11 ...	150,9432	—	54,5274	—	13,6150	8,6500	6,0000	2,8000	1,9700	—	—	0,1210	0,0880
12 ...	145,8859	—	51,7587	—	—	7,9200	—	2,7000	1,9124	—	0,9717	0,1210	—
13 ...	149,1362	—	52,9311	—	12,6202	—	—	—	1,9373	1,3500	—	—	—
14 ...	148,1016	—	53,7190	—	12,5691	—	—	2,7000	1,9103	1,2800	1,0500	—	0,0840
15 ...	148,6695	—	54,0796	—	—	8,7000	—	2,7000	1,9073	—	1,0196	—	0,0880
16 ...	148,9411	—	54,2379	—	12,6000	8,6926	—	2,6000	1,9502	1,3205	1,0400	—	0,0840
18 ...	147,8477	—	54,0194	—	—	—	—	—	1,9445	—	—	0,1210	—
19 ...	150,6130	—	55,6710	17,5000	—	8,6856	5,2000	2,7000	1,9254	1,3246	1,0300	0,1211	0,0900
20 ...	153,1525	55,5000	55,3853	—	13,0554	7,9200	—	2,6500	1,8897	1,4000	—	0,1210	—
21 ...	150,2460	—	53,7466	19,8000	—	8,4500	—	—	1,9102	—	—	—	—
22 ...	149,0586	56,0000	54,1848	18,1600	12,8240	8,6863	6,5000	2,6500	1,9113	1,2000	1,0054	0,1500	—
23 ...	147,4993	—	55,0114	19,8000	12,6000	8,5500	—	2,6000	1,9510	1,2500	0,9637	0,1100	0,0840
26 ...	150,0000	—	55,1164	—	—	—	—	—	1,9494	—	1,0500	—	—
27 ...	154,1083	56,5000	55,5023	—	12,9531	8,5500	6,5000	—	1,9256	1,4000	0,9710	—	—
28 ...	149,9274	—	55,1000	—	12,9500	—	6,5000	2,6500	1,9272	1,3500	—	—	0,0880
29 ...	152,0793	—	54,9488	—	12,9100	8,8500	—	—	1,9421	—	0,9724	—	—
30 ...	152,0395	56,3000	55,2851	18,3842	13,2831	8,6000	6,5000	2,6534	1,9338	—	—	0,1469	0,0880
Méd.	**150,6315**	**56,0750**	**54,7626**	**18,8606**	**12,9792**	**8,5368**	**6,1760**	**2,6925**	**1,9370**	**1,3490**	**0,9390**	**0,1250**	**0,0868**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICA

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Taxas médias mensais de Câmbio Oficial, afixadas pela Bolsa Oficial de Valôres de São Paulo, durante o ano de 1953.

Meses	Inglaterra	Canadá	Estados Unidos	Uruguai	Holanda	Suiça	Suécia	Dinamarca	Noruega	Espanha	Argentina	Portugal	Bélgica	França	Itália	Alemanha
Janeiro	52,4160	19,28	18,72	6,8510	4,8999	4,3960	3,6209	2,7353	—	1,7096	1,3448	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Fevereiro	52,4160	—	18,72	6,5643	4,9177	4,4009	3,6209	2,7353	2,6208	1,7096	—	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Março	52,4160	—	18,72	—	4,9233	4,4004	3,6209	2,7353	—	1,7104	—	0,6572	0,3778	0,0535	0,0299	4,4572
Abril	52,4160	—	18,72	—	—	4,4028	3,6209	2,7353	—	1,7096	1,3448	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Maio	52,4160	18,72	18,72	6,3243	—	4,4030	3,6209	2,7353	—	—	—	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Junho	52,4160	—	18,72	—	—	4,4041	3,6209	2,7353	—	1,6785	—	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Julho	52,4160	—	18,72	6,1961	4,9271	4,4037	3,6209	2,7353	—	1,7096	—	0,6572	0,3778	0,0535	—	—
Agosto	52,6680	—	18,81	6,4092	—	4,4269	3,6402	2,7484	—	—	—	0,6607	0,3797	0,0537	—	—
Setembro	52,6960	—	18,82	6,6501	—	4,4172	3,6402	2,7499	—	1,6612	—	6,6607	0,3794	0,0538	—	—
Outubro	52,6960	—	18,82	6,6101	—	4,4180	3,6402	2,7499	—	—	—	0,6607	0,3796	0,0538	—	—
Novembro	52,6960	—	18,82	6,5233	—	4,4000	3,6402	2,7499	—	—	—	0,6607	0,3799	0,0538	—	—
Dezembro	52,6960	—	18,82	6,2317	—	4,4127	36402	2,7499	—	1,7000	—	0,6607	0,3795	0,0538	—	—
Média	**52,5303**	**19,00**	**18,76**	**6,4844**	**4,9170**	**4,4071**	**3,6289**	**2,7412**	**2,6208**	**1,6985**	**1,3448**	**0,6586**	**0,3785**	**0,0536**	**0,0299**	**4,4572**

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Taxas médias mensais de Câmbio Livre, afixadas pela Bolsa Oficial de Valôres de São Paulo, durante o ano de 1953.

MESES	Inglaterra	Canadá	Estados Unidos	Uruguai	Alemanha	Suiça	Suécia	Dinamarca	Argentina	Portugal	Espanha	Bélgica	Itália	França
Janeiro	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fevereiro	107,9684	—	39,1575	—	—	—	—	—	—	1,4209	—	0,8000	—	—
Março	111,0207	—	43,6216	16,2400	—	10,4119	5,8200	5,4958	2,1000	1,5414	1,1000	0,8151	0,0800	0,1106
Abril	123,3554	—	45,3091	15,6000	—	10,7463	5,7304	5,0462	1,8750	1,6160	—	0,8068	0,0767	0,1219
Maio	119,5592	45,0000	44,0000	15,4071	—	10,4036	6,5988	5,2702	1,8750	1,5830	—	0,8036	0,0750	0,1184
Junho	127,7368	47,4000	48,0065	16,4825	—	11,3174	7,7306	5,9586	2,0000	1,7181	1,1000	0,8626	0,0810	0,1290
Julho	120,9805	43,4800	43,3132	14,8667	—	10,2842	7,8433	5,5144	1,8904	1,5277	1,0500	0,8314	0,0700	0,1198
Agôsto	113,2747	41,6349	40,1852	13,9588	—	9,4901	6,9128	5,3585	1,8166	1,4190	1,0166	0,7856	0,7110	0,1133
Setembro	107,4416	39,9333	38,7643	13,8575	9,5000	9,1977	6,5818	4,8910	1,8673	1,3679	0,9919	0,7253	0,0672	0,1097
Outubro	115,9085	46,4250	43,7614	14,9642	—	9,9403	6,6325	5,2166	1,8808	1,5139	1,1391	0,7827	0,0680	0,1122
Novembro	128,8031	53,3000	50,1692	16,9493	10,5000	11,7466	7,5441	5,3400	2,3098	1,7452	1,2486	0,8791	0,0760	0,1194
Dezembro	151,6456	57,8000	55,9247	18,9458	12,0000	13,0379	8,3370	6,0440	2,7334	1,9707	1,4100	0,9825	0,0847	0,1297
Média	**120,6995**	**46,8716**	**44,7466**	**15,7271**	**10,6666**	**10,6576**	**6,9731**	**5,4135**	**2,0348**	**1,5839**	**1,1320**	**0,9074**	**0,0749**	**0,1184**

— AVISOS —

Já estão reimpressas algumas de nossas separatas, cuja distribuição havia sido suspensa, e que podem agora ser novamente remetidas, em escala limitada, aos interessados.

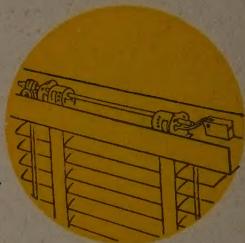
São as seguintes:

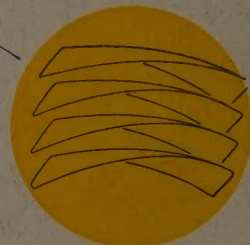
"A Broca do Café" — Jacob Bergamin
"Expurgo de sementes de café infestadas p/ broca do café" — Jacob Bergamin
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Arroz" — H. J. Miranda
"Culturas Subsidiárias na Fazenda de Café — A Mandioca" — Edgard S. Noronha
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Feijão Soja" — N. A. Neme
"Técnica das adubações" — A. Menezes Sobrinho.
"O contrôle à erosão nos cafèzais" — Hélio V. de Camargo Bittencourt
"O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já ví" — Rogério de Camargo
"Economia Cafeeira" — A. Menezes Sobrinho
"Adubação verde p/ cafèzais" — José E. Teixeira Mendes
"Da secagem mecânica do café" — Rogério de Camargo
"Despolpamento" — J. Aloisi Sobrinho
"Melhoramento do cafeeiro" — C. A. Krug
"Restauração de culturas permanentes" — William W. C. de Souza
"Conservação do solo e revestimento vegetal" — Francisco M. Aires de Alencar
"A saúde do trabalhador rural" — Adalberto de Q. Teles Júnior
Conservação do solo em cafèzal — J. Quintiliano A. Marques

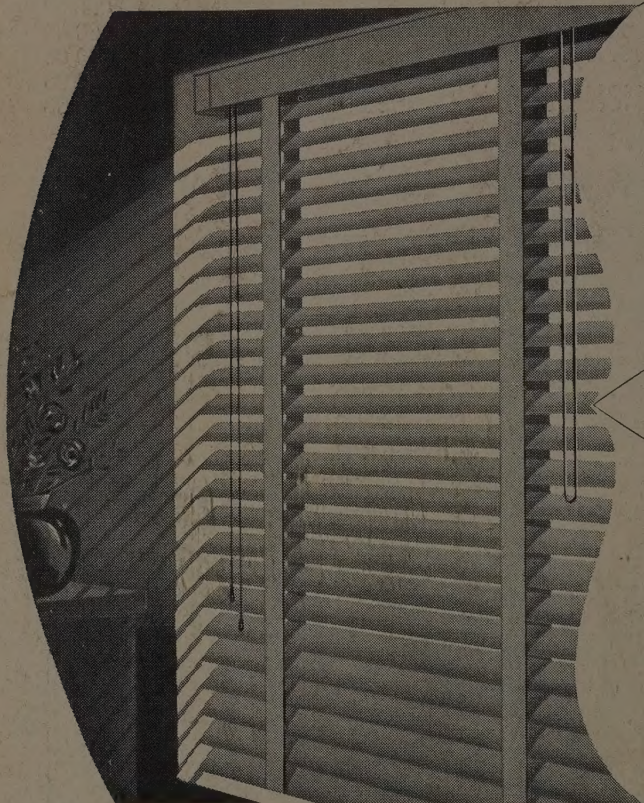
* * *

Insistimos na necessidade de nos comunicarem, os interessados, seu desejo de continuar a receber êste Boletim, assim como possíveis alterações de endereço, sem o que será sustada a remessa àqueles que nos deixem de fazer essas necessárias comunicações.

Tipografia Aurora Ltda. — São Paulo

Ao adquirir persianas, observe em primeiro lugar a sua qualidade! SUNLIGHT emprega em seu fabrico materiais rigorosamente selecionados.

As persianas SUNLIGHT possuem um novo processo, pois a feitura de seu estôjo INTEIRAMENTE DE METAL, qualificam-na como a melhor.

As côres maravilhosas das persianas SUNLIGHT embelezam o ambiente.

As persianas SUNLIGHT primam pela alta qualidade de suas lâminas de alumínio flexível e esmaltadas a fogo.

Controlando a luz solar e graduando o ar, as persianas SUNLIGHT tornam o ambiente mais agradavel.

ESCRITÓRIO:
Rua Xavier de Toledo, 266 - 9º, s/95 e 96 - Tel. 32-9579
FÁBRICA: Rua Backer, 646 - Tel. 31-9031 - SÃO PAULO